REVUE

HORTICOLE.

IV.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
RUE RACINE, 28, PRÈS DE L'ODÉON.

QK1
.R45
1838-40
v.4

REVUE HORTICOLE,

JOURNAL

DES JARDINIERS ET AMATEURS,

CONTENANT

UN RÉSUMÉ DE TOUT CE QUI PARAÎT D'INTÉRESSANT EN JARDINAGE,
COMME PLANTES NOUVELLES, UTILES OU AGRÉABLES,
NOUVEAUX PROCÉDÉS DE CULTURE,
PERFECTIONNEMENTS DES ANCIENNES PRATIQUES,
INVENTION DE NOUVEAUX OUTILS, DÉCOUVERTES AVANTAGEUSES, ANNONCES,
ANALYSES ET EXTRAITS
DE TOUS LES OUVRAGES QUI SE PUBLIENT SUR LE JARDINAGE,
EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER.

PAR UNE RÉUNION D'HORTICULTEURS.

TOME QUATRIÈME.

Mo. Bot. Garden,
1895.

PARIS.
AUDOT, ÉDITEUR DU BON JARDINIER,
RUE DU PAON, 8, ÉCOLE DE MÉDECINE.

REVUE HORTICOLE.

AVRIL 1838.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Des rapports qui existent entre la couleur et le parfum d'un grand nombre de fleurs.

Les chimistes Schübler et Kohler, de Tubingen, ont examiné les fleurs de 4,200 plantes appartenant à vingt-sept familles différentes. Dans vingt et une d'entre elles, ils ont considéré tous les genres et toutes les espèces; dans les six autres familles, les genres les plus importants ont seuls été soumis par eux à un examen et à un calcul scrupuleux.

Dans les différentes familles de liliacées, par exemple, ils ont trouvé 14 p. 100 de fleurs odorantes, tandis que, dans les familles dicotylédones, ce nombre ne s'est élevé qu'à 9 p. 100. Les *amaryllidées* contiennent le plus grand nombre de fleurs blanches et d'un parfum agréable; sur cent espèces, il s'en est trouvé trente-huit de blanches, tandis que la couleur bleue y est fort rare; il y a 27 p. 100 d'espèces odorantes. Les *iridées* contiennent, au contraire, rarement des fleurs blanches, et seulement 9 à 10 p. 100 de fleurs odorantes. Les fleurs bleues y sont dans la proportion de 19 p. 100, et les blanches seulement dans celle de 11 p. 100.

Dans les familles dicotylédones, les *rosacées* sont, après les *jasminées*, les plus riches en fleurs blanches et odorantes, le bleu ne s'y trouvant jamais. Sur cent espèces, trente-six sont blanches et treize odorantes.

Les *campanulacées*, *gentianées* et *papaveracées*, sont les plus pauvres en espèces blanches et odorantes. Dans les deux premières, on trouve plusieurs fleurs

blanches, et dans la dernière quelques-unes violettes; mais, en réunissant les trois familles, on ne rencontre que 4 p. 100 de fleurs blanches, et à peine 1 p. 100 d'odorantes.

Si l'on voulait établir le rapport numérique qui existe entre les différentes espèces de plantes à fleurs et la couleur qu'elles affectent, on obtiendrait le résultat suivant :

Sur 4,200 espèces,	il y a :	Nombre sur 1,000 espèces.
Fleurs *blanches*,	1193	284
— *rouges*,	923	220
— *violettes*,	307	72
— *bleues*,	594	141
— *vertes*,	153	36
— *jaunes*,	951	226
— *oranges*,	50	12
— *brunes*,	18	4
— *noires*,	8	2

Il est évident, d'après cela, que la couleur *blanche* est la plus répandue ; et, parmi les fleurs colorées, les *rouges*, les *jaunes* et les *bleues* se rencontrent plus fréquemment que celles des nuances intermédiaires, telles que le *violet*, le *vert* et l'*orange*. Dans les premières, la couleur *jaune* est la plus commune, et la *bleue* la plus rare, tandis qu'au contraire la *violette* est la plus fréquente chez les secondes. Les fleurs *vertes* sont presque toujours d'un *jaune verdâtre;* le *vert pur* est un phénomène rare dans les fleurs. Il est aussi à remarquer que le *brun* et le *noir*, qui ne se présentent point dans le spectre solaire, sont aussi extrêmement rares dans les fleurs.

Si nous voulons maintenant examiner les rapports des odeurs, comme nous l'avons fait pour les couleurs, il en résultera le tableau suivant, dans lequel on remarquera que le nombre de plantes à fleurs *noires* est si petit, que l'on n'a pu l'y faire entrer. On verra aussi que les espèces à fleurs *blanches*, étant les plus nombreuses, sont aussi le plus généralement odorantes. Parmi les fleurs colorées, les *rouges* sont le plus souvent odorantes, et les *bleues* le plus rarement.

Couleurs.	Nombre d'espèces.	Espèces à odeur agréable.	Espèces à odeur désagréable.	Moyenne sur 100 espèces à odeur agréable.	Moyenne sur 100 espèces à odeur désagréable.
Blanc,	1193	175	12	14 2/3	1
Rouge,	923	76	9	8	1
Jaune,	951	61	4	6 1/2	1 1/2
Bleu,	594	23	7	4	1 3/4
Violet,	307	17	6	6	2
Vert,	153	10	2	7	1 2/3
Orange,	50	1	2	2	4
Brun,	18	0	1	0	6 1/2

D'après cette table, on voit encore que les fleurs blanches émettent bien plus souvent une odeur agréable que celles qui sont colorées.

CULTURE.

Avantage qu'il y a de faire prendre racine aux boutures dans l'eau. (Paxton mag., XLIV.)

Les jardiniers, en général, dédaignent ou affectent de mépriser un mode de propagation utile à employer pour une grande variété de plantes herbacées et ligneuses ; mode qui, cependant, offre des succès éminents, et présente des circonstances d'un intérêt élevé à l'esprit philosophique. Nous allons décrire ce mode :

Depuis longtemps on sait que le laurier-rose (*nerium oleander*) peut produire des racines dans l'eau, pourvu que la bouture ait été prise à un âge convenable, et que la température de l'eau soit de 17 à 18° R. ; ce que l'on peut obtenir en plaçant le vase dans une pièce chaude exposée aux rayons du soleil, ou bien en le plongeant dans une couche chaude de feuilles, de tan, etc.

1° Le vase qui recevra la bouture sera une sorte de bouteille en verre, dont l'orifice aura au moins 9 lignes d'ouverture, afin que la plante puisse se mouvoir sans qu'il y ait beaucoup de pression sur les nouvelles

racines; ce vase contiendra assez d'eau pour recevoir un pouce ou davantage de l'extrémité inférieure de la bouture, et on maintiendra l'eau à ce niveau.

2° La bouture sera verte, et faite pendant la pleine végétation du printemps et de l'été; elle réussira bien mieux alors si on ne la laisse pas se flétrir sous l'influence d'un soleil brûlant.

3° Quoique l'eau soit assez efficace pour exciter les développements radicaux, elle ne nourrira pas la plante bien longtemps; il faudra alors la planter dans une terre douce appropriée à sa nature.

L'auteur de cet article cite d'autres plantes qui, ayant été bouturées ainsi, ont bien réussi. Telles sont les genres et espèces *Erythrina crista galli*, — *laurifolia*, *Balsamine*, *Gloxinia*, *Gesneria*, *Heliotropium*, *Petunia*, *Alonsoa*, *Salvia*, *Tunbergia*, *Melastoma cærulea*, *Gardenia florida*, *Aloysia citriodora*, et d'autres plantes d'orangerie et de serre chaude.

De la greffe du cèdre déodara sur le cèdre du Liban, par M. Barron, *jardinier chez M. le comte d'*Harrington, *à Elvaston-Castle, comté de Derby.* (Gardener's magazine.)

La greffe du cèdre déodara sur le cèdre du Liban se fait par ce que j'appelle *la greffe en coin*, et je la pratique de la manière suivante :

Après avoir débarrassé de ses feuilles la partie supérieure de la tige que j'ai choisie pour servir de sujet, je commençai à faire, jusqu'à la moelle et un peu au-dessous du sommet de cette tige, une incision oblique d'un pouce à un pouce et demi de longueur; je coupe ensuite la greffe de manière qu'elle soit en forme de coin de deux côtés, et après l'avoir introduite dans l'incision, je la lie convenablement, et je finis par la recouvrir de cire ou de terre. J'ai réussi avec les deux substances, mais la première est préférable. Je place toujours les greffes sur le sujet aussi haut qu'il m'est possible, afin de gagner par ce moyen plus de hauteur, et je conseillerais volontiers de pratiquer la greffe à 4 ou 5 pieds de hauteur, si l'on pouvait se procurer

facilement des cèdres du Liban qui eussent cette élévation.

Je choisis, pour me servir de greffes, du bois de l'année précédente, ayant 3 à 5 pouces de longueur, et je l'insère dans le bois d'un à deux ans, selon que je trouve des tiges convenables. Je ne supprime pas d'abord la partie supérieure du sujet qui se trouve au-dessus de la greffe, je me contente d'arrêter l'extrémité des autres branches qui sont au-dessous, et je ne retranche la pousse terminale du sujet que lorsque la greffe est bien reprise ; alors je coupe la première immédiatement au-dessus de la seconde, et j'éclaircis ensuite les autres branches par degrés.

Je regrette de voir que l'on sacrifie une grande quantité de bons plants de beaux cèdres déodara en les greffant sur les mélèzes, car il ne faut pas être doué de beaucoup de prévoyance pour prédire leur mort prochaine, non-seulement parce que le mélèze a les feuilles caduques, mais encore parce qu'il ne grossit pas dans les mêmes proportions que le déodara. Je suis persuadé, au contraire, que ce dernier deviendra bien plus promptement un bel arbre étant greffé sur le cèdre du Liban, que s'il fût resté franc de pied. J'ai greffé, tant en avril 1836 qu'en février 1837, deux cents déodara sur le cèdre du Liban, et la greffe de plusieurs de ceux qui ont été greffés au printemps dernier a poussé de plus de 18 pouces.

Note sur le pinus australis, *et sa greffe sur le* pinus laricio, *par* M. le vicomte Héricart de Thury. (Ann. de la Soc. d'hort.)

Le *pinus australis* est généralement considéré comme très-délicat. Dans son enfance, il demande les plus grandes précautions pour le préserver des premières gelées d'automne, lorsque sa séve n'est pas encore arrêtée, et des gelées tardives du printemps, lorsqu'elle commence, au contraire, à se mettre en mouvement. Nous en avons cependant vu de très-beaux pieds qui avaient résisté à nos derniers grands hivers, et le plus remarquable est celui du jardin le Monnier, qui a près de 6 mètres de hauteur.

Le *pinus australis*, que l'on dit préférer les terrains frais, humides et marécageux, ne paraît cependant pas difficile sur le choix ou le fonds de terre, car nous en avons vu de beaux sujets très-vigoureux, dans des sables et graviers d'alluvion, qu'on lui aurait crus contraires.

Le *pinus australis* est un bel arbre. Ses feuilles douces, de 30 à 35 centimètres de longueur, sont d'un beau vert, réunies en faisceaux et d'un bel effet. Cet arbre convient essentiellement dans les terrains humides, argileux, et sur les bords des marais.

M. le baron de Sahune, conservateur des forêts de la couronne, reçut, en 1835, quelques échantillons de *pinus australis*, de l'âge de quatre ans, pour la collection de l'école forestière qu'il a établie dans l'enceinte 207 du bois de Boulogne, près de la mare d'Auteuil.

Ces *pinus* furent placés dans la collection; ils s'y annoncent très-bien, quoiqu'ils y soient cependant dans un sable graveleux qui ne paraissait pas devoir leur convenir.

M. de Sahune, en les plantant, en a fait réserver un individu pour essayer de le greffer sur d'autres *pinus*, espérant que, si cette greffe réussissait, elle pourrait peut-être mettre le *pinus australis* à l'abri de la gelée; il le confia, à cet effet, à M. Goray, garde général du bois de Boulogne, qui le fit greffer par le garde Louis, sur un pin-laricio de quatre ans. La greffe fut faite au mois de mars dernier, par approche; elle a très-bien réussi. La tête du laricio a été coupée récemment; le jeune *pinus australis* se développe avec une vigueur et même avec une énergie vraiment remarquable, qui prouve la facilité avec laquelle on pourra greffer ce pin sur le laricio, et multiplier ainsi cette belle espèce de pins.

Quant à l'effet de la gelée, dont M. de Sahune a voulu préserver le *pinus australis*, il faut attendre l'épreuve de plusieurs hivers avant de pouvoir prononcer; nous nous bornons aujourd'hui à faire connaître le succès de la greffe qu'il a fait faire.

Le temps nous dira aussi si le *pinus laricio* communiquera une partie de sa *robusticité* au *pinus australis*.

Greffe du châtaignier et du marronnier sur le chêne.

M. Simon, pépiniériste au jardin-botanique de Metz, a imaginé, en 1834, de greffer sur le chêne le châtaignier et le marronnier, à gros fruits, dits de Lyon. Dans son rapport sur l'exploitation des produits de l'horticulture qui a eu lieu en 1837, l'Académie royale de Metz s'est exprimée ainsi qu'il suit, au sujet de cette découverte :

« Nous citerons comme digne de remarque l'espèce suivante de M. Simon : Un châtaignier greffé sur chêne. Cette innovation peut offrir, à la culture du châtaignier, des chances certaines de succès, en remplaçant le pied délicat de cet arbre alimentaire par les racines robustes d'un arbre qui s'accommode très-bien de nos terres, etc. »

Outre l'intérêt que présente cette découverte, comme un fait curieux de physiologie végétale, elle résout, pour nos contrées, le problème de la culture de cet arbre si précieux dans les constructions et les arts, et si remarquable par sa grande force et sa longue durée, même dans l'eau. Par cette transformation, la plantation du châtaignier, en grand, devient praticable, même en terre calcaire sans silice.

Greffe du lilas sur le frêne. (Annales de la Société d'hort. du Nord.)

M. Utinet conseille de greffer le lilas sur le frêne, pour en retarder la floraison : le frêne commun lui paraît bon; mais il préfère le frêne à fleurs (*flaxinus ornus*, Linn.). On greffe en fente au printemps, ou en écusson en juillet et août.

Greffe de côté avec un œil terminal au lieu d'écusson, par M. Turlure, *jardinier de l'Ecole normale de Versailles.* (Extrait de la Notice lue à la Société d'hort. de Paris.)

Messieurs, j'ai l'honneur de vous communiquer et de vous soumettre le résultat des expériences que j'ai

faites sur une variété de greffe de côté, pour produire une branche sur la tige d'un arbre où il y a un vide à remplir. Je sais que, pour arriver au même but, on emploie quelquefois l'écusson ordinaire, et quelquefois une modification de la greffe en couronne; mais aucun de ces deux moyens ne donne de résultat aussi satisfaisant que celui que j'emploie depuis quatre ans. Mon procédé consiste à greffer un œil terminal de préférence à un œil latéral, à l'endroit où il faut une branche sur la tige d'un arbre, comme par exemple sur celle d'une quenouille, où il en manque souvent, et sur les membres d'un arbre en espalier. Non-seulement un œil terminal ainsi placé se développe plus vigoureusement qu'un œil latéral, mais encore il réussit toujours mieux, et produit une branche plus grosse et plus longue que les autres. L'opération se fait en juillet, août et septembre, époque où l'on pratique la greffe en écusson. On prend l'extrémité d'une branche munie d'un bon œil terminal; on la coupe à 1 pouce au-dessous de cet œil; on aiguise cette longueur en bec de plume; on fait sur le sujet l'incision en T, comme pour un écusson ordinaire; on y introduit la greffe, et on maintient les écorces de la plaie par quelques tours de fil de laine, selon l'usage.

Déjà plusieurs personnes ont vu les heureux résultats de cette sorte de greffe, et elles en ont été si satisfaites, que c'est d'après leur avis que je prends la liberté d'en mettre quelques exemples sous les yeux de la Société.

Un rapport favorable fait par MM. Neumann, Jacques et Pepin, sur cette greffe, a confirmé dans l'opinion que l'on avait de son utilité.

Greffe belge, *par* M. Tougard. (Bulletin de la Société d'hort. de Rouen)

La manière de greffer, en Belgique, est extrêmement simple et fort expéditive. Les horticulteurs apprennent-ils que les Anglais ou autres possèdent quelque rareté, plusieurs d'entre eux l'achètent à frais communs; lorsque l'arbuste leur est livré, ils s'en partagent les branches, et grâce à leur grande habileté, ils le multiplient

presque spontanément par un procédé peu pratiqué parmi nous. Le voici : Ils tirent autant de greffes qu'il y a d'yeux sur les rameaux ; ils coupent ceux-ci par petits tronçons munis d'un œil avec sa feuille ; ils laissent une ligne de bois au-dessus de l'œil, et sept à huit lignes au-dessous ; ils coupent cette partie inférieure en biseau, l'appliquent contre une plaie pareille qu'ils ont faite sur la tige du sujet, et l'y fixent par quelques tours de fil de laine. L'opération terminée, on couche horizontalement la plante greffée sur une tannée froide ou plate-bande de serre parfaitement sèche, le pot plongé à moitié dans cette plate-bande, sur laquelle les branches sont courbées seulement ; on couvre ensuite hermétiquement la partie greffée avec une cloche de verre. Au bout de quinze jours la greffe est parfaitement soudée, et trois semaines plus tard la plante peut être livrée au commerce. Cette greffe se pratique dans toutes les saisons. Il est superflu de remarquer qu'elle doit toujours être abritée dans une serre ou bâche en été, et sur couche vitrée en toute autre saison, mais toujours sans chaleur. Les *rhododendrum*, les *camelia*, les *azalea*, et en général presque tous les végétaux ligneux d'un grand prix se multiplient de cette manière.

Culture des plantes dans les terrains humides.

On conseille de répandre sur la terre, avant de semer les graines, un demi-pouce de poudre de charbon de bois, telle qu'on la trouve au fond de la fosse quand le charbon a été enlevé. On remue légèrement cette couche avec le râteau, afin de la mêler avec la terre superficielle, et on sème. Des semis d'ognon faits ainsi ont produit des effets très-avantageux, tandis que les parties de terrain où l'on n'avait pas répandu de charbon ont été couvertes de moisissures et n'ont pas produit.

Moyen de faire mûrir les graines du coignassier du Japon. (Annales de la Société d'horticulture du Nord.)

Pour faire mûrir les graines de ce bel arbrisseau, et

par conséquent en obtenir des variétés peut-être plus belles que l'espèce par le semis, un auteur conseille de ne lui laisser que les premiers fruits noués, et de supprimer tous les autres au fur et à mesure qu'ils veulent grossir, afin que la séve que dépenseut inutilement ces derniers profite aux premiers.

Arrosement des plantes potagères avec de l'eau de soude.

On s'est servi avec succès d'une solution d'eau de soude pour arroser les plantes potagères. La différence de ce système avec le système d'eau ordinaire est très-sensible. La végétation en terre ordinaire, mais avec cet arrosement, a été beaucoup plus belle que lorsque les plantes avaient poussé dans une couche de fumier. On emploie une livre de soude pour 60 livres d'eau.

*Résultat d'une culture d'*oxalis crenata, *par* M. Jacquin aîné. (Annales de la Société royale d'horticulture de Paris.)

Vers le commencement de mars 1837, j'ai fait planter en pot un certain nombre de tubercules d'*oxalis crenata*, un dans chaque pot. Les pots ont été placés sous un châssis seulement pour les garantir des gelées tardives, et pour avoir de ces plantes à livrer au commerce en toutes saisons.

Au commencement de juin de la même année, j'ai fait enlever 6 pouces de terre sur toute l'étendue d'une planche destinée à planter des *oxalis;* cette terre a été jetée de chaque côté; j'ai fait ensuite donner un bon labour au fond de cette planche ou fosse, dans laquelle j'ai planté dix-huit pieds des *oxalis crenata* qui avaient été conservés en pot. Ils ont été dépotés et plantés avec leur motte sur ce labour, à 2 pieds de distance les uns des autres, et n'ont eu pour fumure qu'un peu de terreau autour de chaque touffe. J'avais fait pratiquer cette espèce de fosse pour avoir plus de facilité à réchauffer les plantes, en couchant leurs tiges, et au fur et à mesure qu'elles s'allongeaient, je les couvrais de la terre disposée sur les côtés, en excep-

tant seulement leurs extrémités, qu'il ne faut pas enterrer.

Cette opération n'a pas été suivie comme je me l'étais proposé, puisqu'elle n'a eu lieu que deux fois. J'avais pensé que la trop grande vigueur de cette plante pouvait, lorsque ses tiges restent libres, retarder la formation des tubercules, et qu'en les couchant et les couvrant de terre j'atténuerais la vivacité de la végétation qui pourrait se porter sur les tiges souterraines, et tourner au profit des tubercules qui se forment dans leur longueur, seulement vers la fin d'octobre.

Une autre raison m'a encore suggéré de coucher les tiges de cette plante; il y a deux ans, au printemps, faisant déplacer un tas de débris de végétaux, pour en passer la décomposition à la claie, j'aperçus une branche d'*oxalis crenata* qui s'y trouvait mêlée; elle offrait, le long de la tige, plusieurs petits tubercules qui s'étaient formés pendant l'hiver; de là j'ai conclu que cette plante pourrait produire des tubercules le long des tiges, si on les couchait et les couvrait de terre; j'en dépose quelques échantillons sur le bureau.

Comme je le dis plus haut, ce procédé n'ayant pas été suivi comme je me l'étais proposé, je vais le recommencer plus exactement cette année, en distançant les pieds à un mètre les uns des autres, ayant remarqué qu'un intervalle de 2 pieds n'est pas suffisant.

Au mois de décembre dernier, j'ai fait couvrir de feuilles sèches les dix-huit touffes d'*oxalis*, me proposant de les laisser ainsi passer l'hiver en pleine terre, pour ne les arracher qu'en mars prochain; mais, voyant l'intensité des gelées, j'ai fait la visite de mes *oxalis* vers la mi-janvier; ayant trouvé les bords de la planche gelés et plusieurs tubercules déjà atteints, je fis arracher six touffes de ces plantes, et reporter leur couverture sur celles qui restaient en terre, et que je me propose de n'arracher que dans le courant de mars; seulement je crains que leurs tubercules soient encore plus endommagés par de très-petites loches, comme le sont déjà ceux que j'ai recueillis en janvier dernier. J'oubliais de dire que les six touffes dont je parle ont produit cinq livres et demie de tubercules, à peu près

comme l'échantillon qui est sur le bureau ; seulement il y en avait de plus gros, mais j'ai disposé des vingt-quatre plus beaux pour les accommoder de diverses manières, dont je vous rendrai compte plus tard.

Sur les cinq huitièmes et demi que j'ai récoltés, il y en avait un huitième de la variété à tubercule blanc ; je me propôse, cette année, d'en planter des uns et des autres séparément, afin d'en étudier les résultats. J'ai également remarqué que les tubercules de cette plante se fanent lorsqu'ils sont resserrés dans un endroit sec, et qu'ils se conservent plus frais réunis en tas dans une cave saine ou dans un cellier où les gelées n'ont pas d'accès ; j'ai aussi remarqué qu'ils sont susceptibles de commencer à pourrir par la partie adhérente à la branche souterraine. La pourriture survient d'autant plus promptement, que le tubercule est moins mûr et que la branche qui l'a produit était plus grosse, parce qu'elle laisse à son insertion une espèce d'excroissance membraneuse dont la section a plus de peine à se cicatriser. Avant d'arracher ces tubercules à l'automne, si le temps le permet, je pense qu'il serait bon de soulever les touffes et de les laisser autant de jours qu'il serait possible avant de les détacher. Par ce procédé, ils s'aoûteraient doucement avant d'être séparés de la branche, et seraient d'une conservation plus facile.

Culture de l'ognon. (Extrait de deux lettres écrites par M. le marquis de la Boessière à M. Vilmorin.)

La méthode indiquée dans le *Bon Jardinier* pour la culture de l'ognon me paraît susceptible de perfectionnement, et c'est à quoi je m'attache depuis quelque temps. Au lieu de semer en mars ou avril, et toujours très-dru, j'ai entrepris de semer tous les quinze jours, depuis février jusqu'en juin, et moins épais que ne l'indique M. *Nouvellon*, et déjà je crois m'apercevoir qu'il vaut mieux semer en juin qu'à toute autre époque moins avancée ; qu'il faut semer assez clair pour que les grainons viennent de la grosseur d'une balle de fusil la même année, et produisent, l'année suivante, les plus gros ognons possibles. Mais voici un fait qui me semble tout nouveau, et que je tiens à faire connaître : Dans

l'un de mes semis faits dans les premiers jours de juin, beaucoup de plantes n'ont pas tourné, où, comme l'on dit, n'ont pas fait leur tête; je les ai laissés en place, ils ont passé l'hiver sans souffrir, gros seulement comme des tuyaux de plumes de corbeau; replantés au printemps suivant à la manière ordinaire, ils m'ont donné les plus gros et les plus beaux ognons que j'aie jamais vus.

Porreaux monstrueux. (Note lue à la Société d'horticulture de Rouen, par M. Olivier.)

Dans un article ayant pour titre : *Economie horticole*, extrait d'un Recueil encyclopédique agricole et horticole, rédigé par M. Bailly de Merlieu, j'ai lu que M. Bossin, marchand grainier à Paris, l'un de vos membres correspondants, avait reçu de Londres un porreau d'une grosseur extraordinaire, que l'on aurait pris de loin pour un ananas non fleuri; que sa circonférence, près des racines, est de 22 centimètres (8 pouces), son poids de cinq cent trente grammes (une livre une once), et la plus grande largeur de ses feuilles 8 pouces; qu'elles sont moins longues que le porreau ordinaire; que M. Loudon, dans son *Encyclopédie d'horticulture*, indique cette variété sous le nom de *London flag*, ce qui porte à croire qu'elle est constante; puis il donne, sur la culture de ce légume, des détails fort longs et très-minutieux.

Il n'est pas étonnant que les habitants de Paris, accoutumés qu'ils sont à ne voir sur leurs marchés que des porreaux longs et menus, ne soient restés en extase devant un porreau ayant 8 pouces de circonférence. Ils auraient donc crié au miracle si on leur avait présenté des individus de 13 pouces, et semblables à ceux qui furent déposés sur votre bureau par un de nos confrères, M. Desmarest, dans votre séance du 6 novembre 1836. Comme il nous importe, messieurs, de conserver à ce légume la réputation européenne qui lui est si justement acquise, j'ai cru devoir réclamer la priorité sur ceux de Londres, d'autant plus que je suis porté à croire que cette race est originaire de nos contrées; car souvent, non-seulement des graines, mais des bottes de nos plus gros porreaux furent expédiées

à Londres, et moi-même j'en ai, à plusieurs reprises, adressé à des amis de ce pays, et, comme vous le pensez, j'ai dû choisir toujours les plus gros et les plus francs.

Il est peu d'habitants du Midi, qui habituellement font des achats de rouenneries dans notre ville, ne soient frappés de la beauté de ce légume, et emportent dans leur province, soit des graines ou des porreaux, dans l'espoir d'introduire cette variété chez eux. Car il est une circonstance très-remarquable, surtout pour les légumes qui, par la culture, acquièrent un grand développement : c'est que, transportés du midi au nord, ils dégénèrent à un tel point que les choux et les laitues ne pomment plus, les radis de ronds deviennent longs, les porreaux au lieu de grossir se divisent en une infinité de jets, les ognons au lieu de tourner allongent et ressemblent à nos ciboules. Le contraire a lieu si du nord vous les transportez au midi.

La consommation des porreaux, chez nous, est immense, et devient pour certain jardiniers un produit considérable, surtout dans l'hiver, époque de la vente, et il n'est pas rare de voir des acres entiers consacrés à cette culture. Plusieurs même ne sèment de ces graines que pour obtenir du plant qui est vendu sur nos marchés, sous le nom de *porette*, et le jour de halle principalement pas un habitant des environs ne s'en retourne sans emporter plus ou moins de ce plant, qui va tenir la première place dans son potager.

Tout terrain lui convient, et on l'obtiendra plus ou moins gros suivant la qualité du sol. C'est dans le mois de février que l'on sème sur couche cette graine, et même plus tôt, pour avoir des porreaux de primeur. On fait quelquefois un second semis en avril pour avoir une récolte en hiver. Alors il faut avoir la précaution de les déplanter, de les mettre en jauge et les couvrir de litière. Le gros porreau se conserve moins bien que le porreau ordinaire ; on emploie ordinairement ce dernier pour faire du porreau hâtif, et les maraîchers parisiens commencent à le demander dans ce but. Pour l'obtenir gros, il convient de le planter peu avant. Il est facile à distinguer du porreau ordinaire par la lar-

geur de ses feuilles, dont les jeunes sont tournées en spirale et par sa disposition palmée.

Ce légume cuit avec le bœuf, donne un goût exquis au potage ; allié aux purées de légumes secs, il forme aussi d'excellents potages maigres.

Chicorée sauvage (chicorée à café) *cultivée en Belgique comme légume d'hiver, sous le nom de* witloef, par M. S. B.

Le semis doit être fait au printemps en terre maigre et pas trop tôt pour éviter que les plantes ne montent et ne fleurissent ; vers le mois de novembre on déplante les racines pour les replacer de suite dans des fossés de deux pieds de largeur sur une longueur à volonté. Après avoir coupé les feuilles à un demi-pouce environ au-dessus du collet, on y enterre les racines très-près les unes des autres, et de manière à ce qu'elles soient recouvertes d'un bon demi-pied de terre. On couvre alors ces fossés de fumier chaud (mais non brûlant), qui doit être renouvelé d'autant plus souvent, que l'on veut avancer l'époque de cueillir le légume. On coupe les feuilles à un demi-pouce au dessus du collet si on veut que la racine continue à en produire. (Mais on néglige ce soin quand on a des racines en quantité suffisante.)

Cette culture peut se faire également dans des caves, remises, ou autres endroits abrités.

Préparation pour l'usage alimentaire. On nettoie la plante et l'on en retranche la racine ainsi que la partie dure du centre si elle est formée. Après avoir coupé les feuilles en deux, on les lave et on les jette dans l'eau bouillante, où elles doivent bouillir à grande eau. Lorsqu'elles sont bien cuites, on les retire et on les presse afin qu'elles ne retiennent pas d'eau, on les met alors dans une casserole avec un gros morceau de beurre tourné dans de la farine, avec addition de poivre et de sel, et au moment de les servir on y ajoute une liaison faite de deux jaunes d'œufs ; quelques personnes y mettent de plus un peu de muscade.

Feve de marais, sa culture, par M. Poiteau.

J'étais encore bien jeune lorsque quelqu'un vint dire à mon patron que, pour obtenir deux récoltes d'une seule plantation de fèves, il suffisait de couper la plante à quatre ou cinq pouces de terre aussitôt après la première récolte en vert. Nous en avons fait l'expérience pendant plusieurs années de suite ; la plupart des pieds repoussait en effet ; une partie refleurissait assez bien, fructifiait même quand l'année était pluvieuse ; mais, en général, nous n'obtînmes pas de résultats très-satisfaisants. Peut-être que la terre du jardin était trop sèche et trop légère, et que l'on réussirait mieux dans une terre plus fraîche ; néanmoins je ne vois pas que cette opération soit entrée dans la pratique générale. Mais je trouve aujourd'hui dans le *Quarterly, Journal of Agriculture* de l'Ecosse, n° 23, page 736, un procédé qui me semble meilleur, et par lequel l'auteur assure obtenir en effet deux bonnes récoltes d'une seule plantation de fèves. Voici son article.

Depuis six ans, j'obtiens deux très-bonnes récoltes de fèves des mêmes plantes Dans l'été de 1826, un ouragan a couché mon champ de fèves par terre, pendant que les plantes étaient en pleine floraison. Les fleurs fructifièrent parfaitement et produisirent une abondante récolte qui fut cueillie dans le courant de juillet. Dans l'espace de trois semaines, après que mon champ de fèves fut ainsi couché, chaque tige poussa près de sa racine une et le plus souvent de quatre à six nouvelles tiges qui fleurirent très-bien et produisirent une abondante récolte, qui fut cueillie dans le courant de septembre. Depuis cette remarque, quand mes fèves sont en pleine fleur, j'en abaisse régulièrement les tiges contre terre, de manière à les casser même à moitié près de la racine, il en résulte une première et une seconde récoltes de fruits. J'obtiens, par ce moyen, quatre récoltes de fèves de deux semis, qui fournissent ma table depuis le 1er juillet jusqu'au 31 octobre. Je trouve dans ce procédé un quadruple avantage, en ce que j'économise la moitié de la semence et la moitié du terrain. Je supprime toujours l'extrémité des tiges quand

elles sont en pleine fleur. Cette suppression favorise le développement des fruits, ce qui vaut mieux qu'un plus grand développement de tiges et de feuilles.

Fraisier des Alpes. (Extrait de l'ouvrage anglais de Lindley, trad. par M. Poiteau.)

Quelques-uns ont conseillé de n'élever cette plante que de graines. J'en ai élevé plusieurs fois par ce moyen, et je me suis trouvé désappointé, ayant obtenu une portion du produit inférieur aux fruits d'où j'avais tiré la graine (1). Ainsi mon résultat a été un mélange, ce qui, dans mon opinion, n'est pas une chose désirable en fait de fraise des Alpes ; car, dans tous les cas, une récolte des meilleurs fruits ne pourra jamais être égalée par un mélange de variétés bonnes et mauvaises.

En propageant la fraise des Alpes par les coulants d'une seule plante, tous ses œilletons donneront le même fruit ; il deviendra donc nécessaire de choisir la meilleure sorte pour cet objet, c'est-à-dire celle dont le fruit est gros, large à la base et allongé en cône.

Si l'on plante les coulants en août ou dans le commencement de septembre, les planches seront couvertes de nouveaux coulants au printemps suivant ; ces nouveaux coulants ne devront pas être supprimés, comme il a été dit pour les autres espèces, parce que les premiers et les plus forts d'entre eux donneront du fruit à l'automne et continueront d'en donner jusqu'à la fin de la saison.

Mais, pour obtenir une récolte prolongée de plus beaux fruits que ceux-ci, il faut couper tous les pédoncules floriferes aussitôt que les fleurs veulent s'épanouir, depuis le printemps jusqu'à la fin de juin. Par ce moyen, le fraisier des Alpes produit une grande abondance de très-beaux fruits, depuis

---

(1) Nous pourrions opposer à l'expérience de M. Lindley d'autres expériences bien plus répétées en faveur du semis dans la multiplication de la fraise des Alpes. M. Lindley semble avoir oublié ses connaissances physiologiques en écrivant ce passage.

la fin de juin jusqu'à ce que le froid arrête la végétation (1).

En suivant ce dernier mode d'aménagement, il serait peut-être convenable de planter en petite planche, et de n'espacer les plantes qu'à six ou huit pouces l'une de l'autre, afin que le produit en fruit fût plus rapproché ; dans tous les cas, il sera encore mieux d'avoir un mélange de fraises des Alpes rouges et blanches, de faire sa plantation à l'exposition du nord et de la renouveler chaque année.

Caprier, sa culture.

Nous lisons dans un journal un article où l'on recommande la culture du caprier. Nous qui l'avons vu dans le Midi, et qui l'avons cultivé aux environs de Paris, nous nous joindrons volontiers à l'auteur pour inviter les amateurs à en cultiver au moins quelques pieds au pied d'un mur, pour leur usage ; la fleur en est très-jolie, et ce sera tout à la fois un arbrisseau d'utilité et d'agrément. Il n'est pas plus difficile que le figuier à garantir de la gelée (Voir *Caprier* dans le Bon Jardinier) ; si on cultive en pleine terre on coupe, en automne, les montants à six pouces de terre, et l'on couvre la plante avec la terre des entre-deux pour les abriter jusqu'au printemps. Il multiplient beaucoup par leurs rejetons, et sont si peu difficiles sur le sol, qu'ils viennent à merveille dans les joints des murs ; ils sont même en cela une cause de destruction dans les pays où ils résistent aux hivers. Tous les matins on cueille les boutons, car si on les laisse grossir ils sont

---

(1) J'ai mis ce passage en italique, pour lui attirer l'attention particulière qu'il mérite. Le moyen qu'il indique est employé au potager de Versailles avec un succès admirable, et l'on ne peut trop en conseiller la pratique. Partout où l'on a deux ou trois planches de fraises des Alpes, on ferait bien d'en empêcher une de fleurir avant la fin de juin, et on serait merveilleusement dédommagé par l'abondance et la beauté des fruits que cette planche donnerait pendant le reste de la saison. Il est sous-entendu qu'elle devra être paillée et mouillée à propos.

trop durs; on les met dans le vinaigre avec un peu de sel pour toute préparation. Quelques boutons laissés pour la fleur feront la décoration de l'arbrisseau.

Sur la culture de quelques plantes de parterre: petunia, verveine, escholtia, oxalis floribunda. (Floricultural magazine.)

Il n'y a pas de plantes plus dignes de prendre place dans chaque jardin que les *petunia violacea* et *nyctaginiflora*, les *verbena melindres* et *radicans*, l'*escholtia crocea* et l'*oxalis floribunda*. Toutes ces plantes demandent à être abritées contre les hivers rigoureux. J'essayai cependant de les laisser l'hiver de (1836-37) sans les couvrir, toutes survécurent et se conservèrent dans un état satisfaisant jusqu'au mois de mars; mais alors quelques gelées piquantes s'étant fait sentir je les perdis toutes, à l'exception de l'*oxalis*, qui a très-bien fleuri. Les fleurs de cette dernière se montrent ordinairement sans interruption depuis mars jusqu'à Noël; elle multiplie de caïeux. Les *petunia* se multiplient de boutures qui prennent aisément racine sous châssis. Vers l'automne, les *verveines* couvrent un grand espace de terrain et s'enracinent à peu près comme les coulants de fraisiers, de telle sorte qu'on n'a qu'à couper la séparation qui lie le pied ancien avec les nouveaux; ils se multiplient aussi de bouture. Les *escholtia* viennent bien de graines et ils fleurissent la première année; les rejetons donnent aussi des fleurs de bonne heure si un froid trop intense ne les a pas détruits. Comme amateur, je ne puis approuver le mode de transplantation à l'automne. Je propage chaque saison, et j'abandonne les vieux pieds en pleine terre.

Sur la culture du chrysanthéme de l'Inde. (Bull. de la Soc. d'hort. de Rouen.)

Ce genre de plantes, quoique tardif à fleurir, n'est pas sans intérêt: c'est la dernière parure des jardins pendant l'automne; un amateur peut prolonger ses jouissances jusqu'en hiver, moyennant le secours d'une serre tempérée; cette serre présente le double avan-

tage de faire ouvrir les fleurs qui ont toujours beaucoup de peine à épanouir par l'effet des premières gelées ou des pluies qu'amène cette saison. On peut aussi, par ce moyen, obtenir des graines.

Les amateurs de chrysanthêmes divisent les pieds en avril et mettent les divisions dans des pots de moyenne grandeur ; en août ils dépotent, retranchent les racines d'autour de la motte, les remettent dans des pots de neuf à dix pouces de diamètre, remplis de terre substantielle ; on place ensuite les pots à demi ombre jusqu'à la reprise des plantes ; puis, mis à bonne exposition et entretenus d'arrosements gras, la végétation se porte aussitôt au profit des boutons dont on extrait une partie quand il y a confusion ; la plante est plus vigoureuse et fleurit plus facilement. Ces chrysanthêmes en fleur font un admirable effet.

Culture de la violette pour obtenir la floraison en hiver. (Paxton mag.)

Il y a huit variétés de la *viola odorata*, mais aucune d'elles n'est à comparer avec la violette de Parme pour le parfum, ou pour la facilité avec laquelle on peut la forcer durant l'hiver. Comme nous avons été assez heureux pour obtenir de belles fleurs en plus grande abondance que de coutume, peut-être notre mode de culture sera-t-il mis en pratique par quelques uns de nos lecteurs. Les mêmes remarques étant applicables aux autres variétés de la *viola odorata*, nous ne mentionnerons que celle de Parme.

Aussitôt la fleur de mai passée, on sépare les touffes et on les place sous châssis dans du terreau léger au pied d'un mur au sud, où avec des arrosements modérés et de l'ombre, elles prennent vite racine. Lorsque l'on a habitué ces pieds à l'air en laissant le vitrage ouvert les nuits pour peu de temps, on les transplante dans un sol léger, à 9 pouces l'un de l'autre, et ou les arrose pendant le temps sec.

Vers la première semaine d'août, on prépare une planche propre à les recevoir, et qui sera de la même étendue que le châssis portatif que l'on placera pour les couvrir. Cette planche sera composée ainsi : une couche

d'environ neuf pouces d'épaisseur de débris de pots ou de briques pour faciliter l'écoulement de l'eau, puis au dessus une couche d'un pied d'épaisseur d'un compost formé de cette manière : deux brouettées de terreau de feuilles, une brouettée de terre franche, une brouettée de fumier bien consommé et une demi-brouettée de sable. Ce compost doit être mélangé avec soin, en le retournant fréquemment sur lui-même ; si on le prépare ainsi douze mois à l'avance, il n'en sera que meilleur. Ayant laissé ce lit reposer quelques jours, on y plante les violettes à quatre pouces de distance après en avoir enlevé tous les courants ou filets. Ils ne devront pas être à plus grande distance du vitrage que quinze pouces, s'il est possible. Nous préférons que les plantes soient à l'ouest, parce qu'à cette exposition un arrosement modéré avant le coucher du soleil leur fait beaucoup de bien et fait pousser vigoureusement les boutons à fleurs. On laisse les panneaux vitrés levés durant l'automne excepté lorsque le temps est très-humide ou froid ; on place pendant les froids, autour du châssis, de la litière sèche. Lorsque les plants sont en fleurs, on ne leur donne pas du tout d'air si ce n'est pour sécher les plantes quand le temps est bien sec : par ce moyen nous avons obtenu les tiges des fleurs beaucoup plus longues et l'humidité qui se développe dans le châssis par l'évaporation porte ces boutons à s'épanouir plus librement. On peut mettre des touffes dans des pots, les placer dans un endroit où la chaleur n'excédera pas 15° Réaumur ; on aura, par ce moyen, des fleurs depuis la fin d'octobre jusqu'en avril. Si les châssis sont exposés au sud il faut en mars et en avril les abriter du soleil de midi.

Culture des cactus dans la mousse.

Un grand nombre de plantes et particulièrement celles appartenant à la famille des *orchidées*, poussent admirablement bien, plantées dans la mousse seule ; on sait encore que dans leur patrie quelques espèces de *cactus* offrent une belle végétation lorsque leurs racines se trouvent sur du bois pourri ou sur quelqu'autre matière végétale décomposée. En raison de ces faits nous

avons voulu essayer si quelques unes de ces dernières plantes ne pourraient pas se cultiver dans la mousse. Nous étant procuré une certaine quantité de mousse de marais nous essayâmes de l'employer pour de forts et vieux individus des espèces suivantes : *epiphyllum*, (cactus) *speciosum*, *truncatum*, *ackermani*, et *splendidum* ; *cereus speciosissimus* et *flagelliformis* ; *rhipsalis cassutha*, *salicornioides*, *faciculata* et *grandiflora* ; *pereskia aculeata* et *longispinus*. Les plantes furent enlevées de leurs pots et toute la terre fut secouée d'après les racines ; on entoura chaque racine d'un peu de terre de bruyère et le tout fut enveloppé de mousse jusqu'à deux pouces d'épaisseur, maintenue avec du fil goudronné. Les plantes furent ainsi suspendues, dans une position renversée, aux châssis vitrés, formant la toiture d'une serre chaude, et on les seringua deux fois par jour pendant la belle saison ; elles poussèrent très-bien ; en trois mois les racines s'étaient fait jour à travers la mousse et une seconde enveloppe fut nécessaire. Cette expérience fut commencée en février et pendant le cours de la saison toutes ces plantes à l'exception des *pereskia* donnèrent des fleurs, quelques unes deux et trois fois. Depuis nous avons étendu ce mode de culture, et nous possédons maintenant plusieurs douzaines de forts pieds qui fleurissent abondamment. L'*epiphyllum truncatum*, ainsi traité est de la plus grande beauté et peut produire des fleurs toute l'année. Quant à la température, ces plantes sont exposées à 11° à 15° Réaumur, pendant le temps de leurs pousse ; mais une fois que les jeunes jets ont acquis une certaine force on les place dans une température moins élevée, c'est-à-dire 4° à 8° Réaumur, jusqu'à l'époque de leur floraison, alors on les reporte à leur première habitation.

Nous avons eu recours aussi à la greffe, et nous avons des pieds tellement mêlés de sortes, qu'il serait difficile de reconnaître la tige originale Nous avons un pied d'*epiphyllum truncatum* sur lequel ont été greffés tous les *rhipsalis*, les *E. splendidum*, *ackermani* et le *cereus flagelliformis*. Greffer est une opération fort simple, il suffit de joindre les deux sujets puis de les lier et de couvrir le tout d'un peu de terre argileuse ou de

mousse, pour empêcher le contact de l'air. Quelques plantes ne demandent même pas ce soin, car un petit morceau de tige du *cereus flagelliformis* ayant été piqué sur une jeune épine d'un *pereskia aculeata*, ce cereus a poussé et forme une belle plante. La greffe de ces plantes peut s'opérer en tout temps. Nous possédons un *epiphyllum truncatum* greffé sur le *pereskia aculeata*, qui a aujourd'hui 3 pieds de haut, avec des têtes de près de 2 pieds de diamètre, et produit de 2 à 300 fleurs chaque fois qu'il fleurit, ce qui arrive généralement à peu près trois fois l'année. Ces plantes sont en pots selon la méthode ordinaire.

Conservation des tubercules de dahlia, par F. R.
(The Floricultural mag.)

J'engage à lever les racines des dahlia aussitôt après que le froid a fait incliner les tiges, puis à les disposer séparément pendant quelques jours dans une chambre, alors on les nettoiera de la terre qui y adhère encore pour les transporter définitivement dans une pièce souterraine qui leur est destinée, et où elles seront hors de l'atteinte des gelées. Il ne faut pas que ces tubercules soient dans un lieu chaud ou sec, sans quoi ils se faneraient et périraient. Il se peut cependant que quelques personnes n'aient pas la facilité d'un endroit propice à la conservation des dahlia, je leur propose alors le mode suivant : dans la partie la plus sèche du jardin, on choisira un emplacement convenable pour creuser une tranchée de trois pieds de large sur un seul de profondeur et d'une longueur proportionnée au nombre des tubercules. On répand au fond une quantité de cendres sèches et l'on pose dessus par rangées les tubercules les uns sur les autres; étant tous ainsi placés, on les couvre de paille sur laquelle on jette dix à douze pouces d'épaisseur de terre, on recouvre ensuite le tout d'un abris en paille pour rejeter les eaux de pluie.

ENGRAIS.

Engrais, leur fabrication.

Au nom de MM. Darblay, Payen et au sien, M. Vilmorin a fait un rapport à la Société d'agriculture de la Seine, sur un mémoire de M. Quénard, secrétaire du comice agricole de Montargis, relatif à deux procédés de fabrication d'engrais qu'il a expérimentés, dont l'un est une variété particulière de compost, et l'autre une préparation analogue, quant à son principe, à celle de l'engrais Jauffret. La commission, sans admettre les calculs de l'auteur, relativement au prix de revient de ce dernier engrais et à l'intensité de son action fécondante, les uns comme incomplets, les autres comme n'étant pas fondés, a proposé, 1° d'inviter la commission chargée de répéter les expériences sur l'engrais Jauffret d'en faire en même temps de comparatives, d'après la formule donnée par M. Quénard; 2° d'insérer dans le Bulletin de la Société la partie de son mémoire qui expose les bases et les moyens d'exécution des deux procédés de fabrication d'engrais qu'il a expérimentés : ces propositions ont été adoptées.

Premier procédé.

1° Une couche d'herbage provenant d'étangs;
2° Une couche de chaux vive, de cendres et de suie;
3° Une couche de paille et d'herbage;
4° Une couche de chaux vive, de cendres et de suie.

Puis ces superpositions répétées jusqu'à l'accumulation d'une voiture au moins; ensuite, au moyen de trous traversant l'épaisseur de ces différentes couches, une certaine quantité d'eau introduite de manière à amener une imbibition totale des substances végétales, et à préparer une dissolution autant complète que possible des matières alcalines et fuligineuses.

De tout cela résulte, suivant M. Quénard, un compost parfait.

Deuxième procédé.

Il diffère du premier en ce qu'on y opère préalablement le mélange et la dissolution des substances alcalines pour en former une lessive qui sert à imbiber les matières qu'on se propose de transformer en engrais.

Mode de confection et quantité de substances pour 1,500 *livres de paille* (750 kil.).

Dans un vaisseau bien plus large que profond, verser

1° 14 hectolitres (10 feuillettes) d'eau ordinaire ;

2° 125 litres (5 mesures) de cendres de four, s'il est possible : on sait que celles-ci ont plus de propriétés de potasse ;

3° 75 litres (3 mesures) de suie, de nos cheminées de cuisine surtout : cette suie contient plus de matière animalisée, très-soluble dans l'eau.

Agiter le tout avec un râteau de jardinier.

4° Et 20 litres (une mesure ancienne) de chaux caustique, qu'on aura eu soin, auparavant, de faire éteindre dans la quantité d'eau que cette opération bien gouvernée réclame.

Agiter de nouveau le liquide, de manière à opérer le mélange intime de ces matières.

Laisser reposer et remuer tour à tour le tout pendant vingt-quatre heures, temps nécessaire pour que la dissolution qu'on recherche soit effectuée.

On aura alors obtenu un liquide fermentescible et de prompte énergie.

Plonger ensuite dans ce liquide, que l'on a mis fortement en mouvement pour tenir en suspension les parties insolubles qui forment ordinairement dépôt, la quantité de substances végétales que l'on veut convertir en engrais, vertes ou sèches, promptes à se décomposer, comme les plus réfractaires ; mais le mieux est de les unir toujours ; quand l'imbibition en sera faite, placer ces substances sur un terrain préparé à l'avance, un peu en pente et un peu bombé au centre, de sorte que l'égout du liquide puisse se faire aisément autour du tas, et puisse se rendre dans un trou pratiqué au-

près et destiné à recevoir ce trop-plein que vous recueillez alors en le puisant. On superpose ainsi autant de couches que l'on veut, en ayant toujours le soin d'agiter le liquide comme ci-dessus, à chaque fois que l'on retrempe de nouvelles substances végétales ; il est à propos que l'on piétine et que l'on foule fortement chaque couche, à mesure qu'elle est arrivée sur le tas.

Plus l'agglomération est grande, plus prompt et meilleur est le résultat; dans tous les cas, il n'y a qu'une attente de quinze ou de vingt jours, suivant la température du lieu. Pour aider la chaleur à se développer plus vite et pouvoir la concentrer, on aura la précaution d'entourer et de couvrir le tas des mêmes substances qui se trouvent de suite sous la main.

On sait que la température favorise la fermentation putride : elle doit être de 12 à 20 degrés pour agir le plus convenablement.

Au bout de trois ou quatre jours, on arrose de temps à autre ce tas jusqu'au quinzième ou seizième jour, que l'engrais se trouve entièrement fait.

Enfin il est important de conserver une certaine quantité de la première préparation, pour mêler, comme excitant de fermentation, à la préparation suivante; par cette addition, on gagnera et du temps et de la qualité. Cette partie du liquide fermentescible, mise en réserve, sera désormais, pour l'art des engrais, ce qu'est pour l'industriel une mère à vinaigre et de la levûre de bière, et ce que le levain de pâte est pour la boulangerie.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Pyrale de la vigne.

M. Audouin a remarqué que cet insecte destructeur n'a aucunement souffert de la rigueur du dernier hiver.

Ver rouge (teigne de la vigne).

M. Audouin a présenté dernièrement à la Société philomatique quelques observations sur un insecte connu sous le nom de *ver rouge*, que l'on a souvent

confondu avec la *pyrale* de la vigne, et qui exerce, dans certaines contrées, d'assez grands dégâts.

Cette chenille se distingue de la pyrale par une moindre taille et par sa couleur qui n'est jamais verte, mais toujours d'un roux pâle ou violacé, ou quelquefois d'un rouge lie de vin. Il cohabite souvent avec la chenille de la pyrale sans que l'inverse soit également vrai, c'est-à-dire que la Champagne, la Bourgogne, etc., qui sont infestées par le *ver rouge*, ne paraissent l'avoir jamais été par la chenille de la pyrale ; tandis que les malheureux cantons de Romanèche et d'Argenteuil, envahis depuis un temps immémorial par ce dernier insecte, ne sont pas à l'abri de l'autre. Cette année 1837 en offre une bien triste preuve.

M. Audouin entre dans des détails minutieux sur la pose, la forme et la couleur des ailes de cet insecte, d'où résultent des différences assez notables entre le ver rouge et la pyrale. C'est bien évidemment la même espèce dont Bosc a parlé sous le nom de *teigne de la vigne*. Hubner l'a nommée *tinea ambiguella* ; M. Frolich, *tinea roserana*, et Treischte, en adoptant le nom spécifique, le range dans son genre *cochylis*.

Le *ver rouge* se distingue encore de la pyrale par le genre de dégât qu'il produit. Il n'attaque pas les feuilles, mais bien la grappe en faisant dans l'enveloppe des grains un trou par lequel il passe momentanément sa tête et même une partie de son corps pour ronger la substance qui y est contenue. Une même chenille attaque ainsi un assez grand nombre de grains qui ne tardent pas à se flétrir, puis à se noircir et à désorganiser par leur contact les grains qui se trouvent dans leur voisinage ; il en résulte ce que les vignerons appellent la *pourriture*.

La teigne de la vigne passe l'hiver dans une coque qu'elle construit pour se métamorphoser en nymphe ; par conséquent, lorsque vient la saison rigoureuse, elle a acquis tout son développement. Au contraire, et c'est là un nouveau trait de dissemblance à noter : les chenilles de la pyrale, durant tout l'hiver, ne sont encore qu'à l'état de très-petits vers, elles n'ont pas encore mangé, elles n'ont pu encore grossir ; ce moment n'arrivera qu'au printemps, où elles sortiront de cette

espèce de torpeur, pour commencer enfin à se nourrir. A la même époque, la teigne de la vigne revêtira déjà sa forme de papillon, s'accouplera et pondra. Enfin, cette dernière espèce aura, dans le courant de l'année, deux générations successives, tandis que la pyrale n'en présentera qu'une.

Ces deux insectes constituent donc deux espèces très-différentes.

Le seul moyen de diminuer le nombre des vers rouges dans les contrées qui en sont infestées, est, suivant M. Audouin, de passer les échalas au four ou à la vapeur, afin de détruire les chrysalides résultant des chenilles qui s'y réfugient ordinairement pour y fixer leurs cocons.

Destruction du ver blanc au moyen du salpétre, par un jeune jardinier. (The Floricultural mag.)

Le jardin dont j'ai eu la conduite depuis sa formation, il y a environ cinq ans, est un terrain d'une nature légère et sablonneuse. Depuis ce temps, j'ai été fort tourmenté par le ver blanc : mes planches d'ognons, de panais, de carottes, etc., en ont beaucoup souffert ; à peine ces légumes étaient-ils à moitié poussés, qu'ils avaient leur partie inférieure mangée presque jusqu'à rez-terre ; fort peu de pieds échappaient au ravage. Durant ces cinq années, j'ai employé tous les moyens en usage pour détruire ces vers ; la chaux vive, la suie, les arrosements d'eau de savon, etc., ont été sans effet. J'ai aussi essayé la méthode de sir Joseph Bank, qui consiste à placer, presque à fleur du sol, des tranches de pommes-de-terre armées en dedans d'une petite broche en fer ; mais ce moyen qui demande une attention de chaque jour, est trop long lorsque l'on opère sur une grande échelle.

Au printemps dernier, j'ai essayé le salpêtre. Ayant formé mes planches de 42 pieds de long sur 4 de large, je répandis sur chacune environ une livre de salpêtre en poudre fine, puis je semai les graines. Environ une semaine après, une ondée étant venue à tomber, l'eau entraîna le sel avec elle en s'infiltrant dans la terre, ce qui détruisit complétement ces insectes incommodes et

destructeurs. J'ai encore essayé cette méthode sur mes semences de la famille des *brassica*, qui avaient été détruits par un petit ver, et elle réussit avec autant de succès.

Je pense que le salpêtre agit comme une sorte d'engrais, car les pieds de mes plantes sont, cette année particulièrement, d'un beau vert foncé, et présentent une grande vigueur; tandis que mes pommes-de-terre, sur lesquelles je n'ai fait aucune préparation, ont déjà beaucoup souffert.

Extrait d'un article important sur le ver blanc, par M. VIBERT, *inséré dans le* Journal d'Agriculture.

La valeur de certains produits de l'horticulture a porté beaucoup de cultivateurs à chercher tous les moyens possibles afin de soustraire leurs plantes à la voracité du ver blanc. Plusieurs de ces moyens, quoique exigeant des soins continus, offrent néanmoins des avantages lorsqu'il s'agit de la conservation de produits de quelque importance; le moyen qui m'a toujours le mieux réussi est l'emploi de la salade, la romaine de préférence. Placée entre les plants ou autour des planches, on est sûr d'attirer au pied des salades la plus grande partie des vers blancs; du moment que les feuilles commencent à incliner, on est certain de les trouver au pied; l'humidité nécessaire à leur conservation tend encore davantage à les appeler sur ce point. L'emploi des fraisiers serait préférable, car ils attireraient les vers de plus loin, mais pour un jardin, même médiocre, il ne serait pas possible d'avoir pendant plus de quatre mois du plant suffisamment fort à sa disposition. La salade peut être remplacée par beaucoup d'autres plantes, mais aucune n'a l'avantage de marquer aussi promptement qu'elle, par l'abaissement de ses feuilles, la présence du ver; ce moyen est d'ailleurs le plus économique, car il ne coûte que du temps; la seule précaution est de semer tous les quinze jours, afin d'avoir toujours du plant propre à être repiqué.

On obtient un très-bon effet des labours et binages répétés au printemps, par les temps humides surtout;

un grand nombre de vers sont trouvés lors de cette opération, car ils ne quittent la première couche du sol que lorsqu'elle a perdu l'humidité que réclame leur existence. Plus tard ils se logent sous les racines, jusqu'à ce que des arrosements ou des pluies les ramènent à la superficie de la terre ; cette première couche du sol est leur véritable élément, car ils ne la quittent que par défaut d'humidité. Avec du soin et de la persévérance, on peut préserver ainsi plus des trois quarts de ses plants.

Les hannetons, en général, apparaissent tous les trois ans en plus grande quantité, bien qu'il y ait à cet égard de très-grandes variations, même à de faibles distances. L'année où ils doivent sortir est toujours connue d'avance ; il est donc facile de prendre quelques précautions. Dans ce but, il serait utile d'ajourner à cette année l'élagage des haies, des clôtures, et surtout des grands arbres ; de cacher avec de longs fumiers, des pailles ou autres matières, les dépôts de terre, terreau, compost, de ne remuer la terre et de ne la fumer qu'après la ponte des hannetons ; je me suis toujours bien trouvé de ne faire donner, dans ces circonstances, mes façons de printemps qu'à la fin d'avril. C'est pour avoir eu le malheur d'avoir fait défoncer, fumer et emblaver une pièce de trois arpents lors d'une année de hannetons, que j'ai perdu, en 1825 et 1826, soixante milliers de plants ; rien n'avait encore pu alors éclairer mon expérience. Il serait fort utile de relever tous les fraisiers et de les mettre en jauge dans des panneaux, ou tout au moins de les cacher. De longue litière, de la paille, des herbages répandus sur le terrain avec soin portent la femelle à aller pondre ailleurs Elle ne pond pas dans les terres fortes et battues, par la raison qu'elle ne saurait les percer pour y déposer ses œufs, et que les jeunes vers n'y trouveraient pas d'ailleurs la nourriture appropriée à leur faiblesse ; j'ai quelquefois fait piétiner avec succès les carrés que je ne voulais pas planter. Autant qu'il est possible, il vaut mieux, en général, quand on n'a pas pu planter de très-bonne heure à l'automne qui précède le printemps où les hannetons doivent paraître, ne planter que l'année suivante, l'instinct de la femelle du hanneton la portant

toujours à pondre de préférence sur les terres récemment remuées. On connaît les arbres pour lesquels cet insecte témoigne une prédilection marquée, et l'on sait qu'il dévore de préférence leur sommité; les grands arbres sont, par cette raison, un mauvais voisinage. On sait également qu'il y en a généralement moins dans les pays de plaines que dans les lieux couverts; en réunissant toutes ces indications, et en en tirant les conséquences qui s'en déduisent naturellement, un cultivateur intelligent pourra régler la direction de ses cultures de manière à diminuer notablement les ravages que le ver blanc occasionne.

Si l'on n'avait pas à la campagne à lutter contre l'égoïsme, l'insouciance et l'entêtement même des habitants; si par des règlements sévères on pouvait forcer leur répugnance pour des mesures nouvelles, mais utiles; si les autorités locales étaient bien convaincues de leur importance; si enfin le gouvernement accordait des primes pour la destruction des hannetons, nous verrions bientôt le mal que je signale diminuer sensiblement, et nous n'aurions plus à redouter des désastres bien pires que la grêle la plus meurtrière. Cette opération, pour être utile, devrait avoir lieu aussitôt qu'ils paraissent, afin de ne pas donner le temps aux femelles de déposer leurs œufs en terre; elle devrait être simultanée et continuée pendant toute leur durée sans interruption et plusieurs fois par jour; mais il faudrait surtout de la bonne volonté et de l'accord, deux choses que dans les campagnes on n'obtient presque jamais par la persuasion. Le grand matin est le moment le plus propice pour la recherche des hannetons; ils sont bien moins agiles que dans la journée; leur destruction est alors si facile et leur engourdissement tel, qu'il ne faudrait à des gens raisonnables qu'un peu de bonne volonté pour les détruire en grande partie. Ce travail, au besoin, ne réclame que les mains des femmes et des enfants.

Destruction des perce-oreilles. (The Floricultural mag.)

J'avais quelques pieds de dahlia qui souffraient considérablement des ravages causés par les perce-oreilles,

je résolus d'attirer les insectes auteurs du mal par quelque chose qui fût plus de leur goût. En conséquence, je lavai où plutôt, j'amorçai trente paires de piéges avec de l'eau très-sucrée ; et, m'étant assuré que l'ennemi préférerait l'obscurité à la lumière, je formai mes piéges selon son inclination. La première nuit que je tendis mes trente piéges, la réussite fut la prise de plus de 700 prisonniers. Je donnai à quelques-unes environ trente pouces de long, et perçai du même côté cinq ou six trous, et je les plaçai dans le feuillage, ayant soin que les trous fussent en dessous pour les préserver de la pluie. Les plus courts sont mieux placés par paires, c'est-à-dire attachés par une ficelle de quelques pouces de longueur, qui permet de les accrocher aux branches, sans quoi le vent les enlèverait.

Ces piéges sont composés de roseaux percés d'un bout à l'autre, on bouche les deux bouts, et on perce, dans leur longueur, des trous en travers comme ceux des flûtes. Les perce-oreilles viennent s'y loger.

Moyen d'éloigner les oiseaux dévastateurs. (Floricultural mag.)

Un jardinier anglais fut fort étonné un jour de voir qu'un seul de ses arbres à fruits n'avait pas été touché par les oiseaux, nombreux cependant dans la localité ; il en rechercha la cause, et il trouva entre les branches un morceau de verre suspendu à une ficelle. Il mit immédiatement ce moyen en pratique, et attacha aux branches horizontales de divers arbres des bouts de ficelle de douze à quinze pouces de long et à dix pouces de distance, terminés par des morceaux de verre de différentes formes. Lorsque le vent les agitait, les morceaux de verre se choquaient, résonnaient et brillaient au soleil. Par ce simple moyen tous les arbres à fruits de la propriété furent préservés de la rapacité de la tribu emplumée ; c'est au point qu'un cerisier, dont on n'avait jamais pu obtenir de fruits à maturité, ne fut pas touché cette fois, jusqu'à ce que toutes les cerises fussent parfaitement mûres.

L'éditeur du *Floricultural magazine* dit que ce moyen n'est pas nouveau, mais qu'il est fort peu connu

et que pour cette raison il le mentionne. Il ajoute que plusieurs personnes l'ont assuré de l'efficacité de ce moyen, et que quelques autres lui ont positivement affirmé qu'ils s'en étaient servi sans qu'aucun avantage en soit résulté.

Moyen de protéger les semences contre la voracité des oiseaux, par M. Westwood. (Gardener's magazine.)

Ce moyen consiste à tendre au-dessus des semis, à une hauteur de dix à douze pouces, une corde noire. M. Westwood dit que ces planches étant assiégées par les pierrots, les rouges-gorges et les pinsons, il essaya de ce moyen qui lui parut très-bon, il remarqua que les oiseaux approchaient rarement d'un endroit ainsi protégé. Un jour, dit-il, je vis une volée d'oiseaux posée sur un cerisier près d'une planche d'asperges semée alors de radis, de moutarde et de cresson, mais sur laquelle avaient été tendues des cordes. L'un des oiseaux s'aventura et s'abattit pour reconnaître le terrain, il regagna le cerisier après avoir fait le tour de la planche. Deux autres descendirent à leur tour, et l'un d'eux fut assez hardi pour venir se poser sur la planche même; mais il s'envola aussitôt effrayé, et fut bientôt suivi de tous les autres. Si les jardiniers-légumiers, qui sèment en quantité les graines de la famille des *brassica* ou toutes autres en rapport avec leur commerce, se servaient de cette méthode, il est probable qu'ils emploieraient moitié moins de graines qu'ils n'ont l'habitude d'en semer. M. Westwood conseille de ne laisser qu'un espace de deux pieds entre les cordes tendues, et si les planches sont longues on soutiendra ces cordes par des piquets fourchus en bois fixés solidement dans la terre, à neuf ou douze pieds de distance.

Destruction des insectes des serres.

M. Lémon a des *mésanges bleues* (*parus cæruleus*, L.) qu'il laisse aller librement dans ses serres quand il s'aperçoit qu'elles sont infestées de pucerons ou de kermès. Cette espèce de mésange est petite et ne peut causer de dégât aux plantes. Bien entendu qu'on les

fait rentrer avant d'ouvrir les serres. Ce charmant petit oiseau habite dans nos bois, surtout ceux de chêne et de hêtre. Il ne faut pas mettre la mésange bleue en cage avec d'autres oiseaux, car elle est querelleuse et les tourmente beaucoup : elle les tuerait même si elle en avait la force. Elle vit principalement d'insectes, mais aussi de graines, de pâtée de pain mêlé de viande et de graines écrasées, de noix, de graines d'arbres résineux, etc. Elle aime beaucoup à se baigner. On ne la conserve guère que trois ans.

Méthode italienne pour empêcher les mouches de pénétrer dans les appartements.

Il s'agit simplement de couvrir les baies des croisées avec un filet de fils blancs ou de couleur claire. Les mailles, ayant un pouce de diamètre, ne présentent aucun obstacle physique aux mouches, même lorsque leurs ailes sont déployées, et cependant elles semblent éprouver une crainte inexplicable à en approcher. Ce moyen ne peut se pratiquer que dans les chambres éclairées par une seule fenêtre, car si le jour y pénétrait par une autre fenêtre opposée ou de côté, les mouches traverseraient les mailles sans hésiter.

Ce moyen était connu du temps d'Hérodote, et il était mis en pratique par les Égyptiens.

INSTRUMENTS ET USTENSILES.

Godets économiques pour les semis et boutures.

On fait, à présent, des godets à boutures d'un diamètre extrêmement petit (15 lignes) ; ils sont d'un très-bon usage en ce qu'ils évitent de déranger les racines à la transplantation, et l'on peut s'en servir pour la même raison dans les semis de plantes précieuses. Mais comme tous les amateurs peuvent n'être pas à portée de s'en procurer facilement, ils les remplaceront par des coquilles d'œufs entamées seulement à un bout, comme ceux que l'on mange à la coque. On fait, avec la pointe de la serpette, un petit trou à l'autre bout pour écouler l'eau qui, par la forme naturelle de l'œuf, s'é-

penchera mieux que dans toute espèce de pots. La coquille sera brisée avec les doigts à la transplantation, et les fragments peuvent rester sans inconvénients dans la terre.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Conservation des plantes potagères. (Journal des connaissances usuelles.)

M. Braconnot, chimiste distingué de Strasbourg, a trouvé un nouveau moyen pour conserver les légumes frais ; les heureux résultats qu'ont obtenus ses essais en attestent assez l'efficacité. Il suffit d'avoir une futaille munie d'une porte et qu'on remplit aux trois quarts des légumes que l'on veut conserver ; à la porte on fixe un fil de fer pour y suspendre une mèche soufrée, à laquelle on met le feu. Après quelque temps d'action, on agite le tonneau, afin de mettre la surface des feuilles en contact avec l'acide sulfureux qui est absorbé peu à peu. On mèche encore à deux reprises différentes, en ayant soin de garantir les feuilles ou les légumes des débris de la mèche en combustion ; alors les légumes frais, après avoir laissé échapper l'eau de végétation, semblent cuits. Après cette opération, on introduit le tout dans des pots de grès qu'on met à la cave sans autre précaution que de les couvrir d'un parchemin. Quand on veut se servir des légumes, il suffit de les laisser tremper quelques heures dans l'eau ; leur cuisson n'exige pas plus de temps que celle des légumes récemment cueillis, et ils sont d'un goût aussi agréable. M. Braconnot a étendu ses essais sur plusieurs sortes de légumes, entre autres sur l'oseille, la laitue romaine, la laitue ordinaire, les asperges ; ils lui ont tous procuré des résultats très-satisfaisants. Cependant il a reconnu que l'acide sulfureux n'était utilement employé qu'autant qu'il était appliqué aux substances végétales tendres, susceptibles de cuire promptement.

Conservation des fruits.

M. Loiseleur-Deslongchamps a déposé sur le bureau

de la Société d'horticulture de Paris, *en janvier dernier*, douze poires de doyenné parfaitement conservées. Son moyen de conservation, qui peut s'appliquer à d'autres substances végétales, consiste à les renfermer dans des boîtes de zinc placées dans une glacière, de manière cependant à ne pas être atteintes du degré de congélation. Les poires sont enveloppées d'abord dans du papier mince et sans colle, puis dans une seconde épaisseur de papier collé, et à les renfermer par quantité de vingt à vingt-quatre en deux ou trois lits dans des boîtes proportionnées.

Marron d'Inde, extraction de sa fécule dépouillée d'amertume. (Académie des sciences.)

Le marronnier d'Inde, cet arbre d'un si puissant ombrage, planté pour la première fois à Paris en 1515, dans une des cours de l'hôtel de Soubise, et qui fut méconnu et délaissé depuis pendant près d'un siècle et demi, époque où l'on essaya d'en planter un second pied en France, est depuis longtemps un des arbres d'agrément les plus répandus, et semble appelé à ajouter à ce premier titre un titre plus important, et à réunir en lui l'agréable et l'utile. On a fait, il y a longtemps, divers essais pour enlever à la fécule contenue en assez grande quantité dans le marron d'Inde, le principe amer qu'il recèle, et qui avait rendu jusqu'alors cette substance alimentaire sans emploi. La plupart de ces tentatives n'avaient eu qu'un succès incomplet. Voici celui de M. Pottiers, pharmacien. Les marrons d'Inde, dépouillés de leur double tégument et à l'état sec, sont réduits en poudre, et celle ci est passée au tamis de soie. La poudre tamisée est lavée avec agitation dans une grande quantité d'eau contenant une demi-once de sous-carbonate de potasse par livre de poudre. Après une réaction de quelques heures, la fécule est recueillie sur un linge, lavée de nouveau et soumise à la dessiccation. Elle est parfaitement blanche et sans amertume.

MÉLANGES.

Statistique de la pomme-de-terre.

La culture des pommes-de-terre en France a pris un accroissement considérable depuis 20 ans En 1815, on a récolté 21,597,945 hectolitres, — en 1820, 40,670,683 hectolitres, — en 1830, 54,835,167 hectolitres, et en 1833, 71,982,811. — En 1815, on avait ensemencé 558,963 hectares de pommes-de-terre, — en 1835, on a compté 803,854.

Sucre de citrouille.

C'est du Nord que nous est venue la première exploitation en grand du sucre de betterave, cette découverte d'origine française, et que notre industrie, en la reprenant, a su rendre si féconde. C'est de l'Est que nous vient une autre tentative du même genre, et qui promet des succès non moins éclatants. Une exploitation en forme, précédée de longues expériences, est organisée en ce moment par M. L. Offmann, à Zombor en Hongrie, pour l'extraction en grand du sucre de citrouille. Cet industriel a déjà obtenu ainsi avec succès 40 quintaux de sucre à l'état brut, dont une partie a été raffinée.

Ce produit nouveau serait appelé, selon l'auteur, à exercer une grande influence sur le commerce du monde, non-seulement sous le rapport industriel, mais sous le rapport politique, car il serait bien plus capable, selon lui, de soutenir la concurrence avec le sucre de canne que le sucre de betterave. En effet, la culture de la citrouille est peu dispendieuse; elle exige peu de travail. On obtient la semence avec le fruit, laquelle donne un produit notable d'huile; un même espace de terre fournit en poids le double et le triple au moins en citrouilles; ce même espace peut simultanément être utilisé pour la culture d'autres végétaux; les résidus de la pulpe offrent une nourriture abondante pour le bétail, et la masse de feuilles et de radicules que laisse le fruit sur le sol rendent à celui-ci l'engrais nécessaire pour la récolte prochaine.

La culture d'un terrain de 1,600 toises carrées en betteraves exige une dépense de 52 florins, en citrouilles de 16 florins seulement, et donne pour produit, en betteraves, 440 quintaux; en citrouilles, 8 à 900 quintaux au moins, et souvent 1,500 et même 2,000. Il ne faut pas s'en étonner, le poids de la citrouille, qui, terme moyen, peut s'évaluer à 15 ou 20 livres (poids de Vienne), s'élève souvent à 100 livres, quelquefois à 200 livres, et même à 260 livres, comme on en cite des exemples.

On admet d'ordinaire que la betterave donne 5 pour 100 de sucre solide, et que la citrouille ne donne que 2,5 pour 100. M. Offmann se croit fondé à avancer que la seconde en donne tout autant que la première. Il y aurait donc, dit l'auteur, en s'en tenant à la première appréciation, un résultat égal au moins dans les produits de matière sucrée, indépendamment des autres avantages qui sont si considérables, et double ou même triple, en adoptant la seconde.

La citrouille vient à peu près partout, dans les terrains les plus secs, les plus arides, et se reproduit indéfiniment sur le même sol. La betterave, au contraire, demande une terre appropriée; elle dégénère si on la laisse sur la même.

La citrouille exige, il est vrai, pour un beau développement, un engrais un peu fort; mais comme on sépare les graines de 9 pieds environ en carré, on peut ne fumer que les places où est déposée la graine et non les espaces intermédiaires. D'ailleurs, l'année qui suit une première culture, les débris de la tige dispensent d'engrais, comme nous l'avons dit, sans préjudice dans les résultats.

Les citrouilles d'un même terrain ne mûrissent pas toutes à la même époque, ce qui laisse beaucoup plus de temps pour l'exploitation; elles arrivent à la maturité en juin, août et septembre, et se conservent jusqu'en janvier. On reconnaît qu'il est temps de les cueillir lorsque les feuilles commencent à se colorer en jaune, et que la couronne devient plus petite et tend à disparaître.

Les citrouilles de diverses espèces renferment toutes du sucre; celle dite *citrouille à soie* paraît en contenir

plus que les autres. Elle est plutôt ronde qu'ovale ; sa peau est d'une couleur verdâtre ou blanche, et sa chaire d'un jaune orangé.

Un seul fruit fournit des graines pour ensemencer un espace de 200 toises carrées, tant ses graines sont abondantes ; aussi le produit en huile des graines excédantes, qui est de 18 pour 100 en poids, suffit-il, selon l'auteur, pour couvrir presque tous les frais.

Quant à l'extraction, la citrouille dispense du travail préalable du lavage et du nettoyage qu'exigent absolument les betteraves, ce qui fait une économie nouvelle de main-d'œuvre et de temps.

Quoique l'industriel hongrois n'ait opéré encore qu'avec des presses à fuseau en bois, il a toujours obtenu 82 pour 100 de jus, d'une pesanteur spécifique de 8 à 11° de Baumé. Ce jus peut se conserver en repos pendant quinze à vingt jours sans fermentation ni altération quelconque, tandis que celui de betterave ne se conserve pas plus de douze heures, ce qui facilite singulièrement la fabrication du sucre de citrouille. Le marc ne s'aigrit pas aussi facilement que celui de betterave. Il peut se conserver trois jours sans décomposition.

Enfin, une fabrique organisée pour l'exploitation du sucre de betteraves peut très-bien servir pour celle du sucre de citrouilles, si l'on y ajoute la faible dépense d'un cylindre à broyer, qui serait d'abord d'un emploi avantageux même pour les betteraves.

Nous regrettons que le mémoire de MM. Offmann et Ch. M s'arrête là, qu'il n'ait pas donné des résultats plus précis, et qu'il n'ait présenté aucuns détails sur les procédés d'extraction proprement dits, sur l'art de conduire à bien jusqu'au bout ce nouveau et intéressant produit. Nous nous étonnons aussi du silence qu'il a gardé sur les qualités du sucre ainsi obtenu. On sait que le sucre des cucurbitacées est du sucre de raisin, c'est-à-dire qui sucre une fois moins que le sucre de canne, ce qui apporte une réduction considérable d'avantages dans le parallèle ci-dessus. On sait de plus que ce sucre est difficilement solidifiable, hygrométrique, etc. Nous ignorons si M. Offmann est parvenu à lui enlever ces graves inconvénients.

Avantage des serres en bois sur celles en fer.

En France, on construit peu de serres en fer, mais on en établit en Angleterre un très-grand nombre; elles présentent un très-grand avantage par leur durée, et elles offrent encore celui d'intercepter beaucoup moins de rayons lumineux. Mais on n'a pas toujours pensé à la perte considérable de calorique occasionnée par la conductibilité du métal. Un jardinier des environs de Londres a fait des expériences comparatives, et il a trouvé que les serres en fer consommaient presque le double de combustible, relativement à celles en bois, pour chauffer un espace égal au même degré, le froid extérieur étant au même point.

Ce jardinier a encore observé que les plantes ne jouissent pas d'une aussi bonne santé dans les serres en fer, ce qu'il attribue à la sensibilité du fer, qui transmet trop promptement les changements de température, et à l'électricité. Il a souvent trouvé grillées des parties de plantes qui avoisinaient le métal; aussi recommande-t-il de le peindre une fois par an pour atténuer autant que possible ces effets.

Galé cirier, arbre à la cire, cirier de la Caroline, myrica cerifera, Linnée; *sa culture en France pour le produit de la cire.* (Journal d'agric. prat.)

Cet arbrisseau, très-bien acclimaté en France, mais où il ne paraît pas qu'on en tire parti, est robuste et propre aux terrains sablonneux et tourbeux, où très-peu d'arbres réussissent. Il atteint ordinairement la hauteur de 4 à 6 ou 7 pieds. Sa culture exige peu de soins, et tous les ans il se charge de baies dont on peut faire une récolte abondante et régulière. Il peut être multiplié par toutes les méthodes connues, y compris le semis; la plus expéditive est de séparer et de planter les rejetons qui poussent en grand nombre autour de chaque pied; on laisse à peu près un mètre de distance entre ces arbrisseaux. Ils se plaisent surtout dans des terrains légers et un peu humides. On en a vu se charger de fleurs et de fruits dans les sables de la Prusse, à

une lieue de Berlin, sur le bord de la Sprée, dans le jardin de M. Sulzer, où ils se faisaient remarquer par l'odeur agréable de leurs feuilles et de leurs baies. La cire ou résine extraite de ces baies répand la même odeur en brûlant, et une seule bougie suffit pour parfumer un appartement, même assez longtemps après qu'elle est éteinte.

Une grande partie de la France serait très-propre à la culture de cet arbrisseau, et, par ce moyen, des terres stériles prendraient bientôt une grande valeur.

En Amérique, un seul pied en plein rapport donne à peu près 7 livres de baies, et le quart de ce poids en cire ou résine. Cette matière est d'un jaune verdâtre, plus ferme que la cire d'abeilles ; elle répand en brûlant une lumière vive et sans fumée ; elle n'est pas sujette à couler comme le suif; lorsqu'elle est récente, elle a une odeur balsamique et très-saine.

Le procédé pour extraire la cire consiste à placer des baies dans une chaudière, et à y verser de l'eau jusqu'à ce qu'elle s'élève de 5 à 6 pouces au-dessus de la matière qu'il s'agit de séparer par l'ébullition ; on chauffe, on remue les graînes, on les écrase contre le fond et les parois de la chaudière, afin de faciliter la séparation de la cire qui se rassemble à la surface de l'eau. On l'enlève avec une cuillère ; on la fait passer à travers une toile cirée, pour la débarrasser des matières solides qui s'y trouvent mêlées. Après avoir recueilli la cire que peut fournir la quantité de baies mise dans la chaudière, on enlève le marc avec une écumoire, et, en mettant dans la chaudière une nouvelle quantité de graines, on procède, comme auparavant, en ajoutant de l'eau pour remplacer celle qui s'est réduite en vapeur. Après cette seconde opération, l'eau de la chaudière est renouvelée. Ce premier travail ne peut donner qu'une cire humide ; on la fait sécher, puis on la met en pains, en attendant que l'on en fasse des bougies.

Cette cire végétale ne sert pas seulement à l'éclairage; on en fait aussi un excellent savon, et ses qualités astringentes sont employées utilement par la médecine. Ces usages divers suffisent sans doute pour recommander l'arbrisseau qui peut donner une aussi grande valeur à des terres qui n'en ont point.

Conservation de graines venues de la Chine. (Gard. magazine.)

J'ai reçu dernièrement une collection intéressante de graines qui m'était adressée de la Chine. Ces graines ont été emballées par un nouveau moyen ; on les avaient enfermées dans des petites jarres chinoises, remplies avec des cendres d'os brûlés, et recouvertes d'une vessie qui répandait une odeur d'huile de sassafras.

Anémone semperflorens. (Lettre adressée à un horticulteur de Paris). Baleine, ce 10 février 1838.

Vraiment, monsieur, est-ce comme un doute de ma véracité, ou est-ce une *épreuve* qui vous a été *suggérée*, qu'après un froid aussi désastreux que celui dont nous venons d'être victimes, vous vous empressiez de me demander une *fleur vivante*, de mes anémones *semperflorens*?

J'ai dit : « qu'au milieu de la neige on voyait s'élever leur fraîche corolle. » Je le répète ; mais la neige est amie et conservatrice de beaucoup de plantes. Pendant *quinze ans* (excepté dans l'hiver de 1829 à 1830), je n'ai pas cessé d'avoir des anémones plus ou moins fleuries, depuis novembre jusqu'en mars.

Mais cette année nous avons eu une gelée sèche et intense, pendant laquelle, à partir du 6 janvier jusqu'au 22, le thermomètre de Réaumur n'a pu s'élever, *à midi*, au-dessus de 0, et pendant laquelle il est descendu plusieurs fois à 6 ou 7 dans le jour, et 12 dans la nuit. C'est cette continuité sans relâche, tandis que la terre était *à nu*, qui a fait tant de mal.

Au moment où cette gelée a commencé, mes anémones étaient toutes en fleurs, et je m'applaudissais de voir ainsi mes assertions appuyées par le fait. — J'eusse alors donné beaucoup pour une visite *d'inquisition* : mais à quoi tient la fortune!

Ce serait supposer un miracle, qu'imaginer que ces pauvres fleurs, objet de ma prédilection, n'ont point été ternies, anéanties, par tant d'adversités! Or,

dans une telle circonstance, m'en demander une corolle bien fraîche, n'est-ce pas une dérision ?

Cet événement, qui doit se classer dans les *exceptions*, ne détruit point la vérité et l'exactitude de mon article inséré dans la *Revue horticole* du 1er janvier 1838, et il s'ensuit encore que, par la même raison qui fait que je n'ai point de *fleur* à vous offrir, je n'aurai point non plus de *graine* en mars.

Ceci est une leçon pour moi, cette leçon me dit : que la bonne volonté, le désir d'être utile et agréable, quand ils ne sont pas modifiés *par la prudence*, deviennent des qualités nuisibles à celui ou celle qui en sont doués : offrir sa bourse qu'on vient de palper pleine et bien fournie, mais qu'un filou vous dérobe pendant qu'on devise, est une chance en tout semblable à la mienne.... C'est une de ces *malencontres* qui tuent quelquefois une réputation... Qu'y faire!

Vous êtes étonné, dites-vous, monsieur, dans votre lettre (et je ne puis m'empêcher d'observer que vous me paraissez sous l'influence momentanée du scepticisme) qu'étant *au sud de Paris* d'environ deux degrés et demi, j'aie en 1829 éprouvé 18 à 19 degrés de froid, comme je l'ai été dans ma MAISON DE CAMPAGNE?

D'abord ceci est *local;* et puis, quelle comparaison pouvez-vous établir entre Paris, et un emplacement en rase campagne? Est-ce que vos trente mille maisons agglomérées, les milliers de cheminées qui les couronnent, et qui vomissent nuit et jour une fumée chaude et épaisse (oserai-je ajouter), vos neuf cent mille haleines, sans compter celles des animaux, etc., etc., ne forment pas à *Paris* une atmosphère qui lui est particulière, individuelle, qui empêche que les observations météorologiques qui s'y font puissent être d'aucune utilité pour l'horticulture, hors de *son rayon*, car je mets en fait que, même aux environs, l'influence de son atmosphère se fait sentir; n'avez-vous pas remarqué que l'écorce de tous les arbres dans la campagne *adjacente* est *noire*, quelle que soit leur espèce?

Vous doutez aussi de l'influence qu'exerce sur ma position les *monts* placés à mon sud, tels que le Puy-de-Dôme (à 26 lieues du département de l'Allier), le

Cantal, le Mont-d'Or, etc., etc., et une suite de montagnes, toujours dans la même direction jusqu'aux Pyrénées, lesquelles montagnes sont couvertes de neige pendant plusieurs mois, le Cantal l'est presque perpétuellement; alors quand le vent vient de ce côté, il doit nécessairement me faire participer à *leurs frimas;* aussi ce vent du sud est-il souvent glacial dans l'hiver et le printemps.

Que d'autres choses me resteraient à dire; mais elles dépasseraient les bornes d'une lettre; j'ajouterai néanmoins, avant de terminer, qu'à tous ces désavantages, j'ai encore celui d'être au milieu d'une plaine basse et humide; enfin ce n'est qu'à l'aide des abris partiels que j'ai su créer, que j'ai pu acclimater une infinité de plantes délicates et *frileuses*. — Mais vous pensez bien que ce n'est pas *au-devant de ces abris* que j'ai été placer mon thermomètre d'observations.

Vous me demandez, monsieur, la liste des végétaux délicats qui auront survécu ou qui auront souffert plus ou moins de cette température insolite de janvier 1838. Je vous la donnerai, mais quand les faits auront été *sanctionnés par le temps :* chose indispensable (et quelquefois peu observée) pour toutes les expériences *agricoles* ou *horticoles*. (Les autres ne sont pas de mon ressort.) Souvent après un hiver rigoureux, on croirait que certaines plantes ont résisté : elles montrent la pointe de leurs pousses vertes et fraîches...., puis aux premiers rayons du soleil de mars, elles se flétrissent et meurent : c'est l'agonie de la séve, comme dans un tronc abattu, quelques boutons rappellent encore que *la vie a été là.*

Je reçois à l'instant un catalogue de M. Lémon fils, dans lequel l'*anemone sempervirens* de son père est dénommée *semperflorens*. J'engage les amateurs à s'en procurer, car il est à parier qu'avec une culture suivie, elle se fera *peu à peu* à supporter l'hiver, et qu'elle fleurira dans cette saison, *si on cesse de la relever dans l'été*, et qu'on remplace obstinément les vides qui s'y formeront.

Prétendue longévité d'un ognon.

Un journal a dit, et tous les autres ont répété,

qu'un savant avait communiqué à la *Société médico-botanique de Londres*, le fait d'un ognon « trouvé » dans la main d'une momie égyptienne, *enterrée de-* » *puis* 2,000 *ans*, lequel fut mis à nu, reçut l'influence » de l'air, et lorsqu'on l'eut planté, végéta avec la plus » grande force. » Si le savant de la *Société médico-botanique* eût réfléchi à l'impossibilité d'une telle conservation, il aurait gardé le silence; et s'il eût consulté un archéologue, il aurait appris que tous les fruits et substances végétales, même les plus solides, trouvés en Egypte, étaient imprégnés d'une liqueur asphaltique, d'une nécessité absolue pour leur conservation, ainsi que pour les préserver des insectes et animaux rongeurs, qu'aucun ognon ni aucune espèce de végétal d'une organisation aussi tendre n'ont jamais été découverts, et qu'il a été dupe d'un mystificateur.

SOCIÉTÉS D'HORTICULTURE.

Société royale d'horticulture de Paris.

La Société royale d'horticulture fera sa huitième exposition du 28 mai au 3 juin prochain. Les jardiniers et amateurs français et étrangers sont invités à envoyer des plantes d'agrément, des fruits, des légumes remarquables par leur beauté, leur nouveauté ou leur conservation artificielle. Les amateurs, les artistes et les fabricants sont invités à exposer des outils et instruments de jardinage, des modèles de fabriques, des meubles rustiques, des peintures de fleurs et de fruits, etc. Le programme se distribue chez M. Cassin, rue Taranne, n° 12, à Paris.

Société de Flore de Bruxelles.

Le nombre des plantes exposées par la *Société de Flore*, les 11, 12 et 13 mars dernier était de 728. Le premier et le deuxième prix annoncés pour le *plus bel envoi* ont été remis à M. F. Reynders, qui a fourni 36 plantes, et à M. Hermans-Lubert, jardinier-fleuriste, dont l'envoi se composait de 68 plantes. M. le baron Ch. Vanderlinden d'Hooghvorst, a exposé 60 plantes

forcées, d'une grande fraîcheur, et d'une abondante floraison; une médaille lui a été décernée pour cette culture spéciale. Le prix pour une collection d'*azalea indica* n'a pu avoir lieu. Les prix pour plantes rares ou nouvellement introduites ont été remportés par le *Leptotes bicolor major* et une plante du Brésil non encore décrite, envoyés par M. le chev. Parthon Les prix de *belle floraison* et de *bonne culture* ont été remis à MM. A. Goilly, de Saegher et Hermans Lubbers. On a remarqué pour leur floraison avancée des *kalmia latifolia, cytisus laburnum, fritillaria imperialis, rosea pomponia* et *hydrangea hortensis.*

Culture des arbres résineux.

Prix à décerner par la société d'encouragement pour l'industrie nationale.

Article 1er. Deux prix sont proposés pour la culture de chacune des espèces d'arbres résineux dont les noms suivent, savoir :

1° Le pin sylvestre (*pinus sylvestris*, L.) ou pin d'Écosse et ses meilleures variétés;

2°. Le pin laricio (*pinus altissima*, L.) en Corse, *laricio del monte;*

3°. Le mélèze (*larix europœa*);

4°. Le sapin de Normandie (*abies taxifolia*, L.), sapin argenté;

5° L'épicéa (*abies et pinus picea*);

Et 6° le cèdre du Liban (*larix cedrus*).

Art. 2. Chacun de ces prix consistera l'un en une médaille d'or de la valeur de 500 francs, et l'autre en une médaille d'argent de première classe de la valeur de 300 francs.

Art. 3. Ces prix seront accordés aux cultivateurs qui auront, à partir de la publication du présent programme, semé ou planté en ces espèces de conifères la plus grande étendue de terrain inculte et de mauvaise qualité, soit calcaire, soit de sable siliceux ou siliceux calcaire, enfin de sable argileux, etc., etc., sans que toutefois cette étendue puisse être moindre

De 15 hectares pour les semis et plantations, 1° de

pin sylvestre et de ses meilleures variétés; 2° de pin laricio, et 3° de mélèze;

De 10 hectares pour le sapin de Normandie et pour l'épicéa;

Et de 5 hectares pour le cèdre du Liban.

ART. 4. Ces semis ou plantations, faits après la publication du présent programme, devront avoir au moins cinq ans, depuis l'ensemencement pour les semis faits sur place, et depuis la mise en place pour les plants transplantés; présenter un état satisfaisant sous le rapport de la végétation, de l'entretien et du nombre des plants; et, pour ce qui concerne le pin sylvestre et ses variétés, la préférence sera donnée, toutes choses égales d'ailleurs, aux plantations et semis faits dans des localités où la culture de ces pins n'était pas encore introduite.

ART. 5. Les concurrents justifieront qu'ils ont satisfaits au programme par des rapports de Sociétés d'agriculture et des comices agricoles les plus voisins, et ces rapports seront, en outre, vérifiés et certifiés par les autorités locales : ils contiendront aussi l'indication du nombre de plants bien venants existant par hectare. Il est, de plus, fortement recommandé aux concurrents de faire déterminer exactement, par l'ingénieur des mines du département, l'aspect et la constitution physique des terrains plantés, en indiquant la nature du sol et celle du sous-sol, avec les pentes ou versants vers tel ou tel point, condition essentielle pour le succès, tel conifère demandant essentiellement l'exposition du nord, tandis que tel autre vient de préférence au midi, sur les pentes les plus arides et les plus escarpées.

ART. 6. Les prix ci-dessus seront décernés dans la première séance générale de l'année 1846, et les concours seront continués de plein droit, pendant les cinq années consécutives, de manière à ce que les planteurs voient, dès ce moment, une récompense assurée offerte aux travaux qu'ils pourront entreprendre sous l'influence du présent programme.

Le dépôt des pièces devra être fait au secrétariat de la Société, avant le 31 décembre de chacune des années qui précéderont celle de la délivrance des prix.

ANNONCES. — BIBLIOGRAPHIE.

Manuel du cultivateur de melons en pleine terre, par M. Dupuis de Maconex, de la Société royale d'agriculture de Lyon. Seconde édition, augmentée d'observations nouvelles. Lyon, Maire. 75 cent.

Manuel pour la culture en pleine terre des ipomées batates (sic), *sur grande, moyenne ou petite extension dans les contrées d'Europe, suivant de nombreux essais faits sans interruption, de* 1815 *à* 1837, *en Italie et en France, successivement et sous toutes les latitudes du* 43e *au* 49e *degré inclusivement, par* M. de Villeneuve. Orné de plusieurs planches de dessins, soit des produits de ces plantes, soit de divers instruments et objets nécessaires pour cette culture. In-8°. Chez Mme Huzard.

Nouvelle méthode d'aménagement et d'exploitation des forêts, suivie de la 3e édition de la *Nouvelle méthode de semis de plantation et d'aménagement, par* E. Tourney. A Paris, chez l'auteur, quai Saint-Paul, n° 22, et chez Audot, rue du Paon, n° 8, Ecole de Médecine. 2 fr.

Histoire du cèdre du Liban, par M. Loiseleur-Deslonchamps. Brochure in-8, accompagnée de deux lithographies représentant la vue du bois des cèdres sur le Liban, et la fructification des cèdres. Chez Mme Huzard.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
rue Racine, 4, place de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

JUILLET 1838.

CULTURE.

Boutures à un seul œil.

Dans une lettre écrite à M. Bonafous par M. le comte Villa de Montpascal, et insérée dans les *Annales de la Société royale d'horticulture de Paris*, sur l'utilité du mûrier multicaule, nous avons remarqué le passage suivant :

« La voie des semis fut celle que j'abandonnai le plus tôt à cause de sa lenteur, et parce qu'elle ne reproduisait pas toujours des plantes à feuilles uniformes. Les boutures me réussirent presqu'à toutes les époques de l'année, même raccourcies de manière à être plutôt semées que plantées, sans aucune préparation extraordinaire.

» Une remarque précieuse que je me flatte d'avoir faite à cet égard, c'est que les boutures me réussissaient d'autant mieux qu'elles se trouvaient moins hors de terre et à peu de profondeur. Je tirai parti de cette observation pour les recouvrir entièrement, afin que la séve n'eût pas le temps de se dessécher ; et j'eus soin de les raccourcir de manière que chaque fragment eût à peine un œil, les faisant semer, sans retard, comme des pommes-de-terre. Leur réussite fut assurée, et j'obtins, par ce moyen, l'avantage de hâter quatre fois autant la propagation de cette plante, avec beaucoup moins de travail. Je dirai encore qu'entrevoyant la possibilité de propager ainsi les autres mûriers, j'en fis l'expérience sur des mûriers blancs, qui prospérèrent si bien, qu'ils seront des arbres faits en moitié moins de temps que les mûriers ordinaires. »

Nous nous faisons d'autant plus un devoir de faire connaître ce procédé de multiplication, qu'il peut s'ap-

Mo. Bot. Garden, 1895.

pliquer à d'autres végétaux ligneux qui prennent facilement racine par boutures.

Nouvelle considération sur la greffe du cèdre Déodara.

Nous avons été très-surpris de voir dans le numéro d'avril des *Annales de la Société royale d'horticulture de Paris*, un article de M. Poiteau, d'après lequel cet excellent horticulteur paraît blâmer ce que nous avons dit, d'après M. Barron, dans le dernier numéro de la *Revue horticole*, touchant la greffe du cèdre *Déodara* ou de l'*Himalaya* sur le cèdre du Liban. Nous sommes d'autant plus surpris de l'opinion de M. Poiteau au sujet de cette greffe, que personne, moins que nous, ne met en doute ses grandes lumières, et que nous connaissons, à n'en pouvoir douter, le zèle qu'il a toujours mis pour propager tout ce qui a rapport aux progrès de l'horticulture. Pour toute autre chose, nous serions disposé à nous ranger de son avis ; mais quelque respect que nous ayons ordinairement pour ses décisions, nous osons cependant, sur la greffe du cèdre de l'Himalaya, être d'une opinion différente de la sienne.

Ce qui cause l'erreur de M. Poiteau, c'est qu'il paraît croire que, pour greffer le cèdre de l'Himalaya sur celui du Liban, il faut prendre le sommet de la flèche du premier pour l'insérer sur le second. Mais telle n'est pas la pratique de l'horticulteur anglais, dont nous avons fait connaître la méthode. Celui-ci ne place sur la tige terminale du cèdre du Liban que l'extrémité d'un rameau quelconque de celui de l'Himalaya, pourvu que ce petit rameau ait suffisamment de vigueur ; et c'est ainsi que sur deux cents cèdres Déodara greffés en avril 1836 et en février 1837, plusieurs avaient poussé, de leur greffe lors du printemps dernier, de plus de 18 pouces.

M. Poiteau paraît craindre que ces nouveaux arbres ne puissent former une aiguille terminale, et ne restent que des buissons. A cela, nous répondrons que nous n'ignorons pas que, lorsque le cèdre du Liban a perdu son aiguille ou sa flèche terminale, il ne peut que bien

difficilement, à un certain âge, en former une nouvelle, et nous l'avons dit expressément, page 41 de notre histoire du cèdre du Liban ; mais ce que nous avons dit à ce sujet n'a rapport qu'à ceux de ces arbres qui ont passé quinze à vingt ans, tandis que nous avons ajouté un peu plus loin : « Dans les premières années, lorsque cette aiguille a été rompue ou cesse de croître, quelle qu'en soit la cause, elle se rétablit naturellement par la plus vigoureuse des branches latérales placées en dessous d'elle, et qui cesse de croître horizontalement pour prendre la direction verticale. »

Nous n'avons avancé cela qu'après avoir vu, tant au Jardin du Roi que chez M. Godefroy, et dans quelques plantations que nous avons faites, au moins trente cèdres sur cent de l'âge de six à dix ans et même plus, avoir rétabli, sans autre secours que celui de la nature, leur aiguille après l'avoir perdue par un accident quelconque.

Si le cèdre du Liban peut naturellement rétablir sa flèche lorsqu'il l'a perdue par accident, à plus forte raison une greffe du cèdre de l'Himalaya qui sera placée un peu au-dessous du sommet de l'aiguille du cèdre du Liban, qui lui sert de sujet, pourra-t-elle, aidée de la force de la séve propre à cette dernière, et de plus des secours de l'art, conserver ou prendre facilement la direction verticale?

Un autre motif pour lequel M. Poiteau s'oppose encore à ce qu'on greffe le cèdre de l'Himalaya sur celui du Liban, c'est que, selon cet horticulteur, le dernier de ces arbres est encore rare et cher. Nous conviendrons qu'effectivement le cèdre du Liban n'est pas aussi commun qu'il devrait et pourrait l'être, mais il n'est pas rare. Les Anglais, qui l'ont possédé cinquante ans et plus avant nous, en ont maintenant des millions peut-être, et nous croyons que depuis celui du Jardin du Roi qui a été planté il y a aujourd'hui cent quatre ans, jusqu'à ceux que deux à trois cents pépiniéristes ou plus ont pu semer depuis cette époque jusqu'à présent, nous pourrions en compter en France plusieurs cent mille pieds. M. Godefroy, membre de la Société royale d'horticulture de Paris, nous a dit en avoir toujours,

dans sa pépinière de Ville-d'Avray, trois à quatre cents à livrer aux amateurs, et ayant depuis quelques pouces jusqu'à sept et huit pieds de hauteur. M. Billiard, également membre de la même Société, nous a aussi assuré que, depuis vingt ans, lui et son successeur en avaient élevé environ 30,000, tous venus d'un gros cèdre planté dans le jardin qui appartenait à M. Ledru, ancien maire de Fontenay-aux-Roses.

Nous ne savons pas exactement quel est le nombre des gros cèdres existant en France. Dans notre histoire du cèdre, si nous n'avons parlé, d'une manière particulière, que d'une douzaine de ces arbres, c'est qu'il eût été trop long d'en faire une plus longue énumération, et que nous voulions nous borner aux plus beaux. Nous aurions pu très-facilement en augmenter le nombre, si nous n'eussions négligé, à dessein, d'en citer plusieurs qui nous étaient connus, mais qui avaient de moindres dimensions que ceux dont nous avons parlé. Nous sommes persuadés, d'ailleurs, que nous possédons en France au moins deux cents cèdres de l'âge de cinquante à cent ans, qui rapportent maintenant des fruits chaque année; de sorte que tous ces arbres réunis doivent produire tous les ans un très-grand nombre de fruits et des millions de graines.

Le cèdre de l'Himalaya, au contraire, est encore si rare, qu'on n'en trouve peut-être en France que dans les pépinières de Paris, et probablement qu'il serait difficile d'en réunir seulement une douzaine. Ce qu'il y a de certain, c'est que, d'après les recherches que nous avons faites, nous n'avons pu en voir que trois au Jardin du Roi; l'établissement horticole du boulevard Mont-Parnasse en a possédé quatre, dont trois étaient greffés sur le cèdre du Liban, et il n'en a plus aujourd'hui; enfin M. Soulange-Bodin en a un seul à Fromont, et MM. Cels frères, un autre. Ces jeunes Déodara, francs de pied et hauts de 6 pouces à 3 pieds, valent aujourd'hui en Angleterre 100 à 300 francs.

Tous ces petits cèdres Déodara sont encore si jeunes, qu'aucun d'eux, sans doute, ne pourra rapporter de fruits avant trente ou quarante ans, et il est d'ailleurs très-difficile d'en faire venir les graines de leur pays natal.

Cependant nous venons d'apprendre que M. Knight, en Angleterre, en a depuis peu reçu assez pour en faire un semis de 5 à 6,000 graines. Mais combien en réussira-t-il dans ce nombre? Sur un semis de cèdre du Liban que nous avons fait cette année, il ne nous est pas levé plus de la dixième partie des graines que nous avions semées, et M. Neumann, chef des serres chaudes du Jardin du Roi, a eu à sa disposition quatre cônes du cèdre de l'Himalaya, dont il a semé toutes les graines sans en voir lever une seule.

Multiplions donc nos semis du cèdre du Liban par les graines innombrables que nous fournit cet arbre chaque année, en employant d'ailleurs pour ces semis les mêmes procédés qu'on applique à ceux des pins et des sapins faits en grand. Dès à présent aussi servons-nous des sujets convenables de l'arbre du Liban pour recevoir la greffe de celui de l'Himalaya, qui, sans cela, continuera encore longtemps à être et très-rare et très-cher. Nous croyons d'ailleurs devoir proposer une modification assez importante à la manière dont M. Baron conseille d'exécuter cette greffe, en se servant pour sujets de cèdres du Liban ayant 4 à 5 pieds de hauteur. Sans doute que l'avis du jardinier anglais peut être fort bon pour se procurer plus promptement, la nouvelle espèce ayant déjà une certaine élévation; mais nous croyons qu'il y aurait plus de chances de réussite en greffant sur des arbres d'un à deux pieds au plus, puisque le cèdre ordinaire rétablit d'autant plus facilement son aiguille qu'il est plus jeune.

Nous finirons en disant, d'après M. Soulange-Bodin, qu'on peut encore essayer de multiplier le cèdre de l'Himalaya par boutures. L'année dernière il en a fait une demi-douzaine de boutures, dont la moitié lui ont réussi.

LOISELEUR-DESLONGCHAMPS.

Observation sur la greffe du châtaignier sur le chêne.

On lit ce qui suit dans les *Annales de l'Agriculture*, mai 1838 :

« L'innovation tentée en 1834, par M. Simon, pépiniériste au jardin botanique de Metz, qui imagina de greffer sur chêne le châtaignier et le marronnier à

gros fruits, mérite d'être signalée au zèle de nos pomologistes. Nous suivrons avec intérêt les résultats ultérieurs de cette opération ; mais, si nous en croyons nos souvenirs, de semblables expériences, faites bien antérieurement, auraient procuré les mêmes illusions d'une espérance déçue par un dépérissement complet à la sixième ou septième feuille. »

Palissage.

A l'éditeur de la Revue horticole.

Mon intention avait été de vous adresser cette lettre, encore je crois assez à temps pour être incluse dans le *Bon Jardinier* de cette année, ou du moins en faire une analyse si vous aviez jugé son sujet digne de votre attention ; je l'écris dans l'intention d'être utile, surtout aux amateurs d'espaliers bien tenus.

Il s'agit d'une méthode de *casser les branches mal placées* pour pouvoir les palisser d'une manière agréable à la vue, et qu'elles ne couvrent pas les branches inférieures.

Ce fut un vieux pêcher complétement dégarni par le bas, qui me fit découvrir cette méthode ; tout à coup poussa un fort gourmand; mais placé perpendiculairement sur son tronc : désirant en profiter pour regarnir la grande place vide, je pris toutes les précautions possibles pour l'amener jusqu'à la surface du mur ; mais comme il était fort, je ne pouvais le faire qu'en lui laissant une courbe hors du plan de l'espalier. J'avais un osier dans la main, afin de ne pas manquer le moment, mais, à mon grand désappointement, mon bourgeon se décolla de la tige, et tellement, qu'il ne lui restait qu'un peu d'écorce derrière, et un filet de bois du côté d'en bas et par devant.

Je pensai qu'il fallait essayer de conserver cette nouvelle branche, quoique je n'eusse aucun espoir qu'elle pût vivre tenant à si peu de chose, néanmoins je l'attachai et la raccourcis un peu plus que je ne l'aurais fait sans cela, ce qui pourtant n'est pas nécessaire d'après mes expériences successives : je mis sur la plaie de la bouse de vache à l'instant même. Je fus bien étonné

et satisfait, quelques jours après, de ne la point voir flétrir, mais au contraire commencer à pousser, ce qu'elle continua de faire tout l'été, et ne périt point de sa plaie qui se recouvrit complétement le même été.

Dès lors je cassai à dessein, et avec un plein succès toutes les branches qui ne se trouvaient pas très-bien placées ou qui ne voulaient pas se laisser mener à ma fantaisie, en coupant aussi près que possible du tronc de l'arbre ou de la mère-branche, du côté opposé où je voulais coucher ma branche, au tiers, à la moitié ou même davantage, suivant que la branche est plus ou moins mal placée. Cela fait, je place dessus la plaie le pouce de la main en rapport avec la plaie, et de l'autre je couche la branche et je l'attache avec l'osier, que je tiens dans la bouche afin de l'avoir bien à portée.

Je n'ai pas perdu le cinquième de mes branches cassées, ce qui est à mes yeux un grand avantage sur la méthode ordinaire, qui est de couper la branche très-court, afin d'obtenir, par ce moyen, des branches mieux placées l'année suivante, ce qui est un retard et occasione un ergot très-laid à voir; c'est aussi une véritable sangsue pour les arbres qui sont soumis à cette manière de faire. Comme amateur d'espaliers bien arangés, je n'ai pas cru devoir garder cette découverte par devers moi, puisque je la croyais véritablement utile. C'est l'expérience au moins de plus de dix ans que je cite, ce n'est donc pas une allégation précipitée. L'année dernière encore, à un poirier, j'ai fait faire un demi-tour de cercle à une branche d'une année, qui a parfaitement réussi. Si la bouse n'est pas assez humide pour s'attacher facilement au bois, il faut l'éclaircir avec de l'urine de vache, et ne la point couvrir avec des chiffons à cause des insectes qui s'y réfugient.

J'ai aussi fait l'expérience que le meilleur moyen de guérir la maladie appelée cloque, qui fait friser ou gauffrer le plus ordinairement les feuilles du pêcher, était de couper les feuilles ou même le bout de la branche, si, comme quelquefois, il n'y en a que là.

Agréez, etc.

CH. TAVEL-CROUSAZ.

Payerne, canton de Vaud, Suisse, le 20 avril 1838.

Platane, précaution à prendre lors de sa taille.

On observe quelquefois que les jardiniers, après avoir opéré la taille des platanes, éprouvent un prurit désagréable dans le nez et l'arrière-bouche, suivi d'une inflammation des voies respiratrices, qui s'accompagne même dans certains cas d'un crachement de sang assez inquiétant.

L'expérience prouve que, lorsque la taille des platanes se fait pendant qu'il règne du vent, cette influence délétère se manifeste moins énergiquement, mais qu'elle a d'autant plus d'intensité que le temps est plus chaud et l'atmosphère plus calme.

M. Ch. Morren, professeur de botanique à l'université de Liége, après avoir été plusieurs fois témoin de ces accidents, est parvenu à en déterminer la cause. Ils sont dus à des poils très-acérés qui couvrent la surface des jeunes feuilles du platane, ainsi que ses nouvelles pousses; ce savant a compté jusqu'à quarante de ces poils sur un millimètre carré, et comme chacun d'eux est ramifié un certain nombre de fois, il évalue à 800 ou 1,200 pointes irritantes ce qui se trouve dans cet espace. Ces poils tombent en grande partie par le développement de la végétation; aussi le professeur conclut que si l'on pouvait retarder la taille de ces arbres au delà du printemps, on éviterait les accidents dont nous avons parlé. Du reste, un jardinier qui les avait ressentis s'en est garanti avec succès en se couvrant la bouche et le nez pendant ses travaux, avec une gaze qui tamisait l'air, et empêchait les poils dangereux de pénétrer dans les voies de la respiration.

Culture du thé.

M. Stanislas Julien a communiqué à l'Académie des sciences une lettre de l'abbé Voisin, lequel a habité la Chine pendant douze ans; il semblerait résulter de cette lettre, que le thé est cultivé avec succès dans diverses parties de cet empire, où le froid est habituellement plus rigoureux qu'à Paris même.

M. Guillory d'Angers a fait connaître à l'Académie

des sciences que, depuis six à sept ans, M. Leroy, horticulteur à Angers, possède plusieurs pieds de thé vert (*thea viridis*) et de thé bou (*thea bohea*), livrés à la pleine terre, exposés au couchant et plantés en terre de bruyère, parmi de fort beaux camélia variés à fleurs doubles, qui ont plus de 8 à 10 pieds d'élévation, et qui, depuis douze à quinze ans, ont résisté à nos hivers sans aucun abri.

Plantation du mûrier dans le centre de la France.

M. Camille Beauvais a publié sur ce sujet, dans les *Annales de l'agriculture française*, avril et mai 1838, un article qui doit être lu et étudié par les cultivateurs qui prennent intérêt à cette partie de l'agriculture.

Maclura aurantiaca.

Il a déjà été parlé de cet arbre dans la *Revue horticole*, tome III, pag. 297.

Un individu mâle du *maclura* a fleuri en 1837 chez M. Noisette, et un autre, en même temps, dans la pépinière départementale à Avignon; il en est résulté des graines parfaites, et le 21 mars dernier, M. Jacques a présenté à la Société royale d'horticulture, deux jeunes *maclura* provenus de graines qu'il avait reçues d'Avignon. Nous extrairons à ce sujet le passage suivant, d'une Notice de M. Poiteau, insérée dans les *Annales de la Société royale d'horticulture*:

« En introduisant le *maclura* en France, on a dit que son bois était élastique, et que les Osages en faisaient des arcs excellents : je ne sais si cette qualité lui a été reconnue en Europe; mais un tronc assez gros de cet arbre, préparé par M. Pépin, et que j'ai eu sous les yeux, présentait un très-beau bois veiné, jaune foncé, d'un grain fin, et prenant un poli magnifique.

» Des expériences assez nombreuses ont établi que les feuilles du *maclura* sont la première succédanée des feuilles du mûrier pour la nourriture des vers à soie; et comme cet arbre ne souffre nullement de nos hivers les plus rigoureux, il peut être de quelque intérêt sous ce rapport. D'ailleurs, s'il accepte la meilleure terre,

du moins il ne l'exige pas comme tant d'autres arbres, et sa végétation est satisfaisante dans les terres médiocres.

» C'est bien dommage que les fruits du *maclura*, très-curieux par leur structure et leur grosseur, soient décidément immangeables.

» Enfin la propriété tinctoriale des racines du *maclura* vient d'être expérimentée et confirmée par M. Camuzet. La couleur qu'elles rendent est jaune. »

Moyen de prolonger la durée des vieux arbres, par M. le général Higonet. (Journal d'agriculture pratique.)

L'expérience a démontré que la séparation par la hache ou par accident, d'une branche un peu forte d'un arbre déjà vieux, lui cause une blessure dont il ne peut plus se guérir en la recouvrant d'écorce s'il est abandonné à lui-même. Alors le contact de l'air, de la pluie et des autres influences atmosphériques, l'action des vers à bois et du bec des pics, ne tardent guère à désorganiser complétement la partie dénudée par cette plaie. Il s'y forme bientôt de petits réservoirs d'eau pluviale et d'insectes qui accélèrent plus ou moins vite la carie et la pourriture du cœur de l'arbre jusqu'aux racines. Dès lors sa croissance cesse, ses feuilles s'étiolent, ses fruits deviennent rares et chétifs, et l'arbre finit par périr.

Pour obvier autant que possible à ces graves inconvénients, dans les vergers de Veyrac, où j'ai des arbres précieux par la qualité de leurs fruits et la beauté de leur branchage, je fis bâtir, il y a dix ans, à chaux et à sable, tous mes arbres creux (tel d'entre eux reçut dans ses flancs un plein tombereau de pierres et de mortier); tous les ans, en automne, je fais recrépir de nouveau ceux qui en ont besoin. Un maçon et son aide peuvent en réparer trois cents par jour.

Depuis que je prends cette précaution, je n'ai perdu aucun de mes vieux arbres. Ils ont repris une vigueur nouvelle, et me donnent des fruits en quantité. Cette méthode m'a également bien réussi sur des chênes, des ormes, des tilleuls séculaires. La chaux stimule si acti-

vement les parties de l'arbre encore vivantes qu'elle touche, que j'ai vu des trous de 18 centimètres de diamètre remplis de maçonnerie se refermer hermétiquement, deux ou trois ans après avoir été bâtis.

De la mousse, son emploi dans la culture des plantes, par M. Scheidweiler, *rédacteur de l'*Horticulteur belge.

Depuis longtemps plusieurs amateurs avaient fait et communiqué des essais sur ce sujet, et nous avions vu dans différents jardins cultiver dans de la mousse certaines plantes dont la végétation active montrait suffisamment qu'elles se trouvaient fort à l'aise dans ce milieu végétal.

Ceux qui ont voyagé en Suisse ont souvent eu l'occasion de remarquer que beaucoup de plantes qui croissent sur les hauteurs rocailleuses entre la mousse, ne trouvent que rarement une mince couche de terre dans laquelle elles pourraient enfoncer leurs racines. Nous-mêmes nous avons vu souvent que des plantes telles que des *primula*, *gentiana*, *aretia*, *aster*, etc., n'avaient d'autre soutien pour leurs racines que les mousses qui recouvrent les hauteurs ; c'est dans les espaces que ces faibles petites plantes laissent entre elles qu'on les voit s'étendre et chercher une nourriture qui convient à leur existence. Ceci nous indique pourquoi la culture des plantes alpines est si difficile ; en les transplantant dans nos jardins, nous ne pouvons pas éviter plusieurs inconvénients qui leur sont mortels. Les plantes qui croissent sur les hauteurs, dans la mousse, ne manquent jamais d'humidité ; leurs racines se trouvent continuellement en contact avec un air frais, et presque toujours au même degré de la température ; leur nourriture consiste dans l'humidité que les mousses absorbent avec avidité, et dans les éléments organiques qui proviennent de la décomposition lente mais continuelle de ces végétaux. Si nous transplantons ces plantes dans nos jardins des plaines, dont le sol s'échauffe et prend une température beaucoup plus élevée que celle qui règne sur les Alpes, où les racines rencontrent du fumier non décomposé, ou un ter-

rain trop fort qui ne peut permettre aux racines de s'étendre : tous ces inconvénients suffisent pour les faire périr. Non-seulement les plantes alpines se laissent cultiver avec avantage dans la mousse, mais il en est encore beaucoup d'autres qui y prospèrent à merveille. C'est ainsi que nous-mêmes nous avons cultivé, avec le plus grand succès et depuis nombre d'années, plusieurs espèces délicates d'oreilles d'ours (*primula auricula*), telles que reine Elisabeth, la belle violette, Paul Petrowitz, etc.

Pour engager les horticulteurs à faire l'essai de cette méthode si facile et qui promet tant d'avantages, nous citerons ce que M. Richter, jardinier du duc de Nassau, écrit à ce sujet :

« Votre correspondant, M. Th. Parquins, mentionne qu'il emploie la mousse comme moyen d'écoulement pour les plantes cultivées en pots, et il paraît que ce moyen lui semble nouveau. Permettez-moi, monsieur, de vous informer que déjà depuis 1824 je me sers de la mousse, et que cette substance me semble remplir son but beaucoup mieux que tous les autres moyens. Depuis ce temps je cultive des *pelargonium* en mousse seule, sans autre chose, et je trouve qu'ils y viennent beaucoup mieux que les autres qui sont plantés dans une terre préparée pour les *pelargonium*. Dès que la mousse commence à se décomposer au fond des vases, j'ai seulement soin de la comprimer un peu, et d'en ajouter au-dessus autant qu'il est nécessaire. »

Nota. Nous avons déjà parlé de la culture des orchidées dans la mousse, tome III, pages 146 et 294 ; et des *cactus*, tome IV, page 21, de la *Revue horticole*. Nous avons vu aussi, en France et en Angleterre, des horticulteurs garnir de mousse le fond des pots pour éviter l'humidité.

Sur la culture des auricules ou oreilles d'ours (primula auricula), *par* M. Scheidweiler, *rédacteur de l'*Horticulteur belge.

La culture de cette plante semble depuis quelque temps abandonnée, et avoir fait place à d'autres plus

en vogue ; du moins elle ne compte plus autant d'amateurs qu'autrefois. Les auricules ne méritent cependant pas d'être oubliées ; car, d'un côté, leurs fleurs sont des premières que Flore nous offre au printemps ; et, d'un autre côté, rien n'est plus beau qu'une collection choisie de ces fleurs. Pour nous, nous n'oublierons jamais l'agréable impression que les magnifiques collections que nous avons vues à Frauendorf en Bavière, à Cassel, à Berlin, et avant tout à Petit-Bâle, chez le magister Schneider, ont laissée dans notre mémoire. Ce que nous avons vu dans ces collections surpasse tout ce que l'imagination peut se figurer ; il y avait là des fleurs du plus brillant coloris, plus grandes qu'une pièce de 5 francs, et toutes étaient sans le moindre défaut. Il suffit d'avoir vu une seule de ces admirables collections, pour devenir sur-le-champ et pour toujours l'amateur le plus zélé de ces jolies fleurs ; c'est du moins ce qui m'est arrivé à moi et à tant d'autres personnes qui se sont trouvées dans le même cas. Il y a deux voies pour se procurer une collection choisie d'auricules : l'une est de faire venir ces plantes à grands frais, d'une bonne confection ; l'autre est de les cultiver soi-même. Le premier moyen offre de grands inconvénients et n'est pas à la portée de tout le monde, outre qu'on doit être grand connaisseur pour ne pas faire l'acquisition d'anciennes fleurs qui se laissent difficilement transférer dans un autre climat. Le moyen le plus sûr, le plus intéressant pour l'amateur, est de chercher à les gagner soi-même ; pour y arriver, nous conseillons à tous ceux qui désirent se procurer de cette manière une collection d'auricules, de suivre la méthode que nous avons employée avec le plus grand succès pendant seize ans.

Le plus difficile, au commencement, est de se procurer de bonnes graines ; qu'on les paye aussi cher qu'on voudra, jamais l'amateur ne vous vendra des graines de ses meilleures fleurs ; tout ce qu'on vous donnera pour telles, sont des graines obtenues de fleurs de pleine terre ; il faut donc tâcher de se procurer une douzaine de bonnes variétés de toutes couleurs pour en récolter. Si l'on est une fois parvenu à en posséder, on sème d'après la manière suivante : D'abord on prépare

un an d'avance une bonne terre de deux parties de gazon, qu'on enlève avec ses racines et la terre qui y est attachée, d'un pâturage, d'une partie de bouse de vache, et d'une partie de sable; si l'on veut accélérer la décomposition de ces substances, on peut ajouter à une brouette de ce mélange une livre de chaux vive, qu'on aura auparavant fait tomber en poussière en l'aspergeant avec un peu d'eau, on fait un mélange exact et on met le tout en tas; en remuant ce tas toutes les trois semaines, la terre sera prête en moins de six mois. Si l'on ne veut pas se donner cette peine, on peut prendre une brouettée de terre de jardin, à laquelle on ajoutera un quart de sable fin et un quart de terreau d'une vieille couche qui a servi à la culture des melons. Il est essentiel que la terre que l'on emploie ne contienne pas de fumier, qui ne soit parfaitement décomposé. Au mois de juillet, quand les tiges sont parfaitement jaunes, et lorsque les capsules commencent à s'ouvrir, on les coupe, et on les laisse se dessécher dans un lieu sec. Au mois de novembre ou décembre, on prend des terrines, qu'on remplit de terre tamisée jusqu'au bord après avoir mis au fond une couche de mousse, on ôte les graines des capsules, on les sème sur terre, et on les couvre légèrement de terre tamisée; ensuite on couvre le tout d'une couche de mousse bien coupée et tamisée pour la séparer de la poussière; enfin on arrose au moyen d'une brosse, avec de l'eau de pluie. Comme la germination et l'accroissement des jeunes auricules sont lents, on ne risque rien en plaçant les terrines devant les fenêtres de la chambre qu'on habite, si on n'a pas de serre tempérée à sa disposition. Pour moi, je n'ai pu me décider à confier mes chères auricules à un jardinier; je les ai toujours soignées moi-même, et je m'en suis bien trouvé. Quand la chambre où la serre est assez chaude, et quand on n'aura pas négligé d'arroser régulièrement avec de l'eau tiède, les graines auront levé au bout de 14 jours, quelquefois seulement après 3 ou 4 semaines. L'auricule est une plante qui aime un certain degré d'humidité; c'est pour cela qu'on recouvre les terrines d'une couche de mousse, afin que les graines en germination ne se dessèchent pas, car j'ai souvent remarqué que, lorsque sur mes terrines

par un accident, une partie de la mousse avait été enlevée, les plants se trouvaient beaucoup moins nombreux là où il n'y en avait pas, que là où elle se trouvait encore à sa place. Vers le mois de mars, les petits plants auront déjà, outre les feuilles séminales (cotylédons), leur troisième ou quatrième feuille. C'est alors le temps de les repiquer. Ordinairement on les laisse jusqu'en automne avant de procéder à cette opération ; mais j'ai trouvé qu'on gagne beaucoup de temps, et que même on peut déjà les faire fleurir la même année quand on repique de suite. A cet effet, je prépare plusieurs terrines comme les premières, j'enlève les petits plants avec la pointe d'un couteau, je raccourcis un peu les racines, et j'arrache les deux feuilles inférieures, ce qui se fait facilement, et je mets le jeune plant dans un trou fait d'avance au moyen d'une petite baguette. L'arrachement des feuilles doit se faire en tirant de droite à gauche et non de haut en bas. Si on négligeait cette précaution on risquerait d'arracher la racine avec la feuille. Cette opération exige un peu d'exercice et beaucoup de patience, qualités indispensables à un véritable amateur. Ce repiquage se répète chaque fois que les plants se sont tellement accrus que les feuilles se touchent et qu'elles remplissent les terrines ; on doit aussi, chaque fois, enlever les feuilles inférieures. Il y aura une partie des plants qui resteront en arrière et qui seront plus faibles que les autres, ce sont ceux dont on doit prendre un soin particulier, parce qu'ils deviennent ordinairement les plus beaux ; je les ai toujours plantés dans une terrine à part.

En automne ou vers le printemps suivant les plants ainsi traités fleuriront, ordinairement avec une ou deux fleurs, plus rarement avec trois supportées par une tige faible. Le connaisseur peut déjà voir à la première fleur si elle sera bonne, surtout sous le rapport du coloris. Une auricule peut être belle et avoir des défauts en même temps, comme nous le verrons plus tard ; elle peut paraître laide et devenir une belle fleur. Une auricule peut avoir des défauts accidentels et des défauts de structure. Les premiers sont un mauvais coloris, un dessin irrégulier, dans quelques cas ; une tige trop faible, un bouquet (ombelle) et une fleur irréguliers

dans quelques autres. Les défauts de structure sont : une tige débile, un bouquet pauvre et irrégulier, une fleur irrégulière, ayant la forme d'une cloche ou d'un entonnoir, la gorge ouverte, les étamines trop courtes, le pistil (clou) trop long, l'œil en disproportion avec le limbe, les pédicules trop faibles, un coloris terne, et les feuilles ramassées en trop petit nombre, ce qui indique toujours une plante d'une faible organisation. Les défauts accidentels s'amendent par la culture quand les plants auront acquis plus de force ; pour les autres il est impossible de les corriger ; on doit, par conséquent, casser les plants qui offrent l'un ou l'autre de ces défauts. Dans le cas, cependant, où une fleur d'une couleur très-rare aurait plusieurs défauts, il faudrait la conserver pour les raisons que nous indiquerons ci-après.

Si les défauts accidentels se corrigent par une culture soignée, nous savons que d'un autre côté les meilleures fleurs peuvent dégénérer par suite de négligence dans la culture, comme on le verra par l'exemple suivant.

Un amateur possédait une collection d'auricules des plus magnifiques, et que j'avais souvent admirée ; son âge et ses infirmités ne lui ayant pas permis de quitter sa chambre, pendant les quatre dernières années de sa vie, son domestique avait complétement oublié les auricules. Après son décès, je n'eus rien de plus pressé que de faire l'acquisition de la collection, que je partageai avec deux de mes amis. Jamais amateurs n'ont attendu avec plus d'impatience le retour du printemps que nous trois. Mais quel fut notre désappointement, quand nous vîmes qu'il n'y avait plus, dans toute cette collection, une seule bonne fleur, une seule qui méritât d'être conservée ! Cependant j'étais bien sûr qu'un échange avait été impossible, que c'étaient les mêmes plants que j'avais si souvent admirés. Sachant bien qu'une auricule une fois dégénérée est perdue pour toujours, je n'ai pas voulu perdre mon temps et je les ai toutes jetées. Mes amis, plus patients que moi, gardèrent les leurs pendant quatre ans ; mais, ainsi que je l'avais prédit, aucune ne recouvra ses anciennes qualités.

Cet exemple prouve suffisamment qu'une culture bien soignée est indispensable, si l'on veut obtenir de belles espèces par le semis ; et qu'une fois que les plants ont été négligés, ils perdent infailliblement et pour toujours leurs bonnes qualités. Le connaisseur rejettera donc toutes les fleurs avec des défauts de structure, parce que, une fois enracinés dans une collection, il n'est plus possible de les détruire. J'ai connu un horticulteur qui possédait parmi sa riche collection des fleurs du premier ordre ; mais la plupart, quoique d'une forme irréprochable, étaient ombrées d'une manière si désagréable, que je lui ai conseillé plus d'une fois de les supprimer ; mais comme il aurait dû rejeter les deux tiers de sa collection, il ne put se résoudre à suivre mon conseil, et il s'en repentit.

Nous sommes maintenant arrivés au point essentiel pour se procurer une bonne collection sans beaucoup de frais ; c'est de gagner de bonnes graines. Il n'y a pas de doute qu'en supprimant toujours les mauvaises, on ne parvienne, avec le temps, à se former une collection choisie ; je connais un amateur qui possède près de 80 espèces différentes, qui lui ont coûté quarante ans de peines et de soins, et il lui manque encore plusieurs couleurs qu'il n'aura jamais, s'il ne se décide à en faire venir d'une autre collection. Comme peu de personnes seront disposées à travailler quarante ans pour se procurer une collection choisie d'auricules, j'indiquerai la manière la plus facile pour arriver à ce but dans un temps plus court.

(*La suite au prochain numéro*)

Sur la culture du clianthus puniceus. (The Floricultural mag.)

Le *clianthus* est sans contredit un des plus beaux arbustes d'ornement qui ait été introduit dans nos jardins. Il a résisté pendant l'hiver dernier, dans les jardins des environs de Londres, sous une légère couverture, sans avoir souffert le moins du monde ; et tout donne lieu d'espérer qu'il se naturalisera dans notre climat.

La terre la plus propre pour la culture des plantes,

que l'on veut garder en pots, est une bonne terre de bruyère mélangée avec une partie de terre franche. Elles demandent des pots de beaucoup de capacité, et beaucoup d'humidité. Mais cette magnifique plante prospère mieux en pleine terre, plantée au pied d'un mur, où elle développe toutes ses beautés quand ses rameaux sont étalés en espalier, car sa structure et son port naturel prouvent qu'elle est plus propre à être élevée en espalier qu'en plein vent, soit qu'on la tienne en plein air ou dans une serre froide. On multiplie le *clianthus* par boutures qui prennent facilement racine dans une terre légère et sous une cloche ; elles supportent même une faible chaleur dans le sol, comme dans une couche, ce qui serait cependant fort nuisible aux vieilles plantes, dont quelques-unes, qu'on avait placées dans une couche tiède, afin de les forcer, faillirent périr, ce qui aurait eu lieu si on ne les avait pas de suite transplantées dans une terre froide. Les boutures forment non-seulement des racines à la base, mais encore à l'aisselle des feuilles.

Nota. Le *clianthus puniceus* a donné des graines à Paris.

ENGRAIS.

Note sur l'emploi de l'acide sulfurique dans la culture du trèfle, de la luzerne, etc., *par* M. Brard.

Il y a déjà longtemps que M. Yvart, professeur à l'école vétérinaire d'Alfort, proposa de remplacer le plâtre sur les prairies artificielles par des arrosements d'eau aiguisée d'acide sulfurique.

En 1833, M. Brard fit l'essai sur une très-petite échelle ; en 1834 et 1835 il répéta sur de plus grands carrés ; et enfin, en 1836 et 1837, il ne considéra plus l'arrosement comme essai, mais bien comme une opération agricole, dont le succès n'était plus incertain pour lui.

Voici en quoi consiste l'arrosage acidulé destiné à remplacer le plâtre végétatif partout où il serait à un prix trop élevé.

L'eau ordinaire, acidulée par un millième en volume

d'acide sulfurique à 60 degrés, tel qu'on le trouve dans le commerce; pourrait être bue sans inconvénient; eh bien! c'est cette eau dont M. Brard se sert depuis trois ans pour arroser ses trèfles, et qui produit absolument le même effet que le plâtre.

« Je ne prétends point, dit M. Brard, dire que l'arrosage acidulé est préférable au plâtre; je sais combien il est dangereux de chercher à changer une opération, qui va déjà bien, pour la remplacer par une autre qui ne présente d'autre avantage que de coûter moins cher; mais ce que je puis affirmer, et ce que j'ai fait constater par tous mes voisins, c'est que le résultat est le même, et que, dans un très-beau carré de trèfle que j'avais partagé en trois, et qui présentait une partie de trèfle laissé dans son état naturel, une autre plâtrée et une autre acidulée, il était impossible de distinguer la moindre différence entre ces deux dernières.

» Jeter la valeur d'un verre à liqueur d'acide sulfurique dans 50 litres d'eau ordinaire; brasser avec un bâton et répandre cette eau le plus également possible sur le trèfle ou la luzerne, vers le mois d'avril, voilà en quoi consiste l'opération. Si l'on agit en petit, on jette l'eau à la volée; si l'on opère en grand, il faut un tonneau arroseur, et, dans tous les cas, éviter de se servir de vases métalliques. 1,000 litres d'eau acidulée suffisent pour arroser 1;000 mètres carrés.

» Tout calcul fait, on obtient avec 12 francs d'acide sulfurique acheté en gros, ce que l'on aurait peine à faire à Brive avec 40 francs de plâtre, à quoi il faut ajouter la facilité de se procurer l'acide, et la difficulté de faire arriver le plâtre au lieu où il doit être employé. »

M. le président du comice de Saint-Cyprien ayant eu connaissance du procédé de M. Yvard et des essais que j'en avais faits, l'a employé à son tour avec un plein succès; mais il a acidulé l'eau aux quatre centièmes au lieu du millième, et a rendu compte des bons effets qu'il a obtenus à la séance générale de son comice.

PLANTES POTAGÈRES ET ÉCONOMIQUES.

Sur le pe-tsai ou *chou chinois.*

Le *pe tsai* est une plante très en usage à la Chine, et dont l'introduction était, dit-on, fort désirée en France. M. Vilmorin, dont le zèle pour tout ce qui est utile est bien connu, s'est hâté d'en présenter des plantes vivantes à la Société d'horticulture de Paris, et a inséré un article sur ce sujet dans le Bon Jardinier de 1838. M. Ducros, avocat à la cour royale, a publié une notice sur le chou chinois.

Cette année, des semis plus nombreux ont été faits; mais jusqu'ici l'examen n'a pas été favorable au *pe-tsai*. Le peuple chinois ne connaissant vraisemblablement pas nos savoureuses plantes potagères, peut, faute de mieux, se contenter du *pe-tsai;* mais nos horticulteurs sont loin de partager le goût de ce peuple si pauvre et si sobre. La dégustation n'a fait connaître qu'une herbe donnant au potage un léger goût de chou, ou composant un ragoût bien inférieur à celui que produisent notre laitue et notre romaine. Il reste à essayer des semis tardifs, et l'emploi de la plante très-jeune; mais nous faisons si peu de fonds sur cette espérance, que nous ne parlerons plus du chou chinois, si elle se trouve totalement déçue.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Valeur nutritive de la betterave.

M. de Dombasle a trouvé, par des expériences comparatives très-suivies et très-précises, que 100 kil. de betteraves nourrissent autant que 45 kil. de beau foin. Dans l'hectare semé en betteraves, on peut faire entrer 100,000 sujets, qui, à une livre chacun, terme moyen, donneraient 1,000 quintaux de racines, ou un équivalent de 450 quintaux de bon foin, le double de ce que l'on obtient dans d'excellentes prairies.

Emploi des pommes-de-terre gelées.

M. Girardin a communiqué à l'Académie des sciences un travail sur l'emploi des pommes-de-terre gelées. L'auteur reconnaît avec M. Payen que ces pommes-de-terre renferment les mêmes principes nutritifs que celles qui ne sont point gelées. Les moyens qu'il propose pour les utiliser sont, à peu de chose près, les mêmes que ceux que propose M. Callias, et que voici :

Dans les hivers rigoureux, une quantité immense de pommes-de-terre se trouve gelée, et cet accident est surtout déplorable dans les campagnes, où la pomme-de-terre est le pain du pauvre. C'est donc rendre un service à l'humanité que de recueillir avec soin tous les procédés qui peuvent être mis en usage pour utiliser ce tubercule, lorsqu'il a été altéré par la gelée.

M. Callias place dans un baquet d'eau froide la quantité de pommes-de-terre gelées qu'il destine à l'usage de la table. Au bout de dix à quinze minutes, elles se trouvent entourées de glace ; l'eau même se couvre d'une légère couche de glace. On retire alors les pommes-de-terre du baquet, et on s'en sert comme de pommes-de-terre ordinaires ; elles n'ont aucun mauvais goût, et sont aussi saines que les autres.

Lorsque le dégel arrive, il est important de ne point laisser dégeler les pommes-de-terre à l'air ; on les met alors dans des cuves, et on y verse de l'eau froide de manière à les couvrir d'un pouce à un pouce et demi. On attend qu'elles soient bien entourées de glace ; on fait écouler l'eau, on enlève la glace avec un linge, et l'on fait sécher les pommes-de-terre dans une chambre chaude.

Le même procédé peut servir à faire dégeler tous les autres fruits, tels que pommes, poires, betteraves, etc.

L'*Echo du monde savant* fait observer que c'est exactement celui qui est suivi dans le Nord pour dégeler les viandes avant de les faire cuire

Conservation des fruits au delà du terme de leur maturité.

La Société royale d'horticulture de Paris avait ouvert, il y a plusieurs années, un concours et publié un programme, dans le but de faire arriver aux moyens de conserver les fruits de table au delà du terme ordinaire de leur maturité, et M. le vicomte de Martignac, alors ministre de l'intérieur, en présidant la séance générale de cette Société, le 29 août 1828, avait approuvé ce concours, et fait, au nom du gouvernement, un fond de 600 francs, divisé en trois médailles d'or, pour être décernées aux trois concurrents qui rempliraient les conditions du programme. Il s'agissait, pour l'un de ces prix, de conserver jusqu'en janvier et février des poires qui mûrissent ordinairement en septembre et octobre.

Depuis plus de huit ans que le prix avait été fondé, la Société d'horticulture n'avait encore rien reçu au sujet de ce concours, c'est seulement dans la séance du 7 février dernier que M. Loiseleur-Deslongchamps a présenté à cette Société une douzaine de poires de doyenné, récoltées le 1er octobre 1837. Ces poires étaient très-bien conservées, et le plus grand nombre n'avaient même pas encore atteint leur parfaite maturité, et paraissaient susceptibles de pouvoir se garder jusqu'au mois de mars. Une commission ayant été nommée dans le sein de la Société pour prendre connaissance du procédé de M. Deslongchamps, celui-ci put encore, le 11 mars suivant, présenter dans un parfait état de conservation, à MM. les commissaires nommés, six poires de doyenné et six poires de crassane, autres que les douze poires qu'il avait précédemment offertes dans la séance du 7 février.

Sur le rapport unanime de la commission désignée, la Société royale d'horticulture de Paris a décerné, dans sa séance publique du 3 juin dernier, à M. Loiseleur-Deslongchamps, la médaille d'or promise par M. le vicomte de Martignac, dont M. Martin du Nord, aujourd'hui ministre des travaux publics, de l'agricul-

ture et du commerce, s'est empressé de faire les frais pour remplir les engagements de son prédécesseur.

Le procédé de M. Deslongchamps est simple et d'une facile exécution ; il consiste à envelopper les fruits qu'on désire conserver dans deux papiers différents, dont celui qui enveloppe immédiatement chaque fruit doit être en papier joseph. Il place ensuite deux à trois lits de fruits ainsi préparés dans des boîtes en zinc de 8 à 10 pouces sur autant de largeur, et il a soin d'en luter exactement les couvercles avec un mastic convenable. Celui qu'on emploie pour cacheter les bouteilles de vin peut servir à cet usage, et l'on peut encore remplir le même but avec de larges bandes de papier fort, bien collées, sur les joints des couvercles. Ces précautions sont nécessaires, afin d'intercepter tout passage à l'air et surtout à l'humidité. Enfin, M. Deslongchamps place plusieurs de ses boîtes de zinc dans une caisse de bois assez forte pour résister au transport et aux chocs extérieurs, et il dépose le tout sur la glace dans une glacière.

Au bout de deux mois, il est nécessaire d'ouvrir les boîtes de zinc pour voir si les fruits sont en bon état, et de changer les papiers de ceux qui sont bien conservés, car ces papiers, qui sont toujours plus ou moins humides, pourraient plus tard contribuer à l'altération des fruits. Aussitôt qu'on a visité ces derniers pour séparer ceux qui pourraient être gâtés, ou qui menaceraient de s'altérer sous peu de temps, on les replace dans la glacière avec les mêmes précautions que la première fois, et ils pourront encore s'y conserver deux à trois mois.

Tous les fruits dont la maturité paraîtra alors assez avancées devront être retirés tout à fait des boîtes de zinc, et placés dans un lieu où la température soit à 10 ou 12 degrés au-dessus de zéro, afin qu'ils puissent y acquérir leur parfaite maturité. Ceux qui paraîtront, au contraire, susceptibles de se conserver pendant quelque temps encore, pourront être replacés pour la troisième fois dans la glacière, avec les précautions ci-dessus indiquées.

Ce procédé est principalement applicable aux bonnes espèces de poires, comme le doyenné, la crassane, le

beurré, etc. Il conserve ces fruits dans un état parfait avec leur saveur, leur parfum, leur eau fondante, et toutes les bonnes qualités qui distinguent ces excellents fruits.

Dans le nombre de ceux que M. Deslongchamps a soumis à ces expériences, il n'en a pas perdu plus d'un douzième au mois de janvier, et plus d'un sixième jusqu'au mois de mars; et encore il y en avait plusieurs qui, hors d'état de se conserver plus longtemps en sortant de la glacière, pouvaient être mangés tout de suite. L'auteur de ce procédé pense qu'il pourrait être applicable à plusieurs autres espèces de fruits.

Sacs à raisins.

Nous avons remarqué à l'exposition de l'Académie de l'industrie, qui vient d'avoir lieu après celle de la Société d'horticulture, des *canevas enduits* destinés à divers usages, tels que de couvrir les espaliers, et de faire des sacs à raisin. Nous rappellerons à ce sujet une note insérée dans le Bon Jardinier, il y a quelques années, et dans laquelle nous avions indiqué un moyen que nous avons employé pour en fabriquer de très-économiques.

Dans une toile claire et mince à emballage, on a taillé des sacs que l'on a cousus, et à l'ouverture desquels on a fixé un bout de ficelle pour les fermer. Ils ont été ensuite enduits complétement d'huile de lin propre à la peinture, et séchés. Leur durée a été de six années au moins.

Les *canevas enduits* sortent de la fabrique de M. Champion, rue du Mail, n° 18, à Paris. Leur prix est de 12 à 18 fr. le cent.

MÉLANGES.

Ressources agricoles de la France, (Europe industrielle.)

Le sol de la France peut se diviser en dix régions dont aucun autre pays ne surpasse la variété de productions. La plus riche comprend onze départements;

sa superficie est de 6,053,000 hectares, sur lesquels se trouvent 1,550,000 hectares de bon terrain; c'est la région du nord. Celle qui vient immédiatement après pour la richesse est la région de l'est, composée de neuf départements au nombre desquels se trouvent ceux qui renferment les meilleurs vignobles de la Bourgogne; sa superficie est de 5,441,554 hectares, dont 1,072,333 en terres fertiles. La moins riche de toutes pour ses terres est celle du sud-est; sur une superficie de 5,128,364 hectares, elle en compte 3,414,307 de bois, montagnes, landes et bruyères, et 326,810 seulement de bon terrain. La Corse forme à elle seule une région et se compose de 875,000 hectares, dont 800,000 de montagnes susceptibles d'être cultivées avec succès, et 75,000 de bonnes terres.

Sur une superficie totale de 52,768,000 hectares, nous possédons 5,663,000 hectares de terre très-riches, et 1,761,000 de bonne terres. Notre agriculture exploite 40,000,000 hectares en terres labourables, vignes, prairies et bois, c'est-à-dire les 4/5 de l'étendue entière du pays. Voici le tableau détaillé des divers emplois de notre territoire relevé sur des documents officiels :

Terres labourables,	25,559,000 hect.
Prés,	4,834,000
Vignes,	2,135,000
Bois,	7,422,000
Vergers, pépinières, jardins,	644,000
Landes, pâtis et bruyères,	8,826,000
Etangs, abreuvoirs, irrigations,	209,000
Canaux de navigation,	2,000
Propriétés bâties,	241,000
Routes, chemins, rivières, lacs, forêts et domaines non productifs, bâtiments publics, églises, cimetières,	2,896,000
Total.	52,768,000 hect.

Il résulte de ce tableau qu'un hectare sur 81 est employé en vergers, pépinières et jardins.

Murs d'espaliers en planches et murs d'espaliers en briques.

Le numéro d'avril 1838 des *Annales de la Société royale d'horticulture* contient un article sur *l'avantage de palisser les arbres sur des planches.*

Cette construction serait sans doute fort bonne parce que le bois est peu conducteur du calorique, qu'il renverra aux rameaux des arbres une chaleur douce, qu'il la conservera plus longtemps après le coucher du soleil, et enfin que cette non-conductibilité du calorique, opposée à la conductibilité de la pierre, ou à celle du plâtre ou du mortier quand ils sont humides, apportera encore son bienfait en l'absence du soleil. Un mur de planches, même en sapin, sera d'une durée encore assez longue, eu égard surtout au prix de revient qui peut être fort minime dans les pays où le bois est abondant.

Cependant, si on l'enduit des deux côtés comme le conseille l'estimable auteur de cet article, qui avoue ne pas s'être rendu compte du prix, il coûtera presque aussi cher que s'il était en moellons, sera beaucoup moins solide, très-sujet à se tourmenter et à se lézarder en tous sens. D'ailleurs, ce mur, ou plutôt cette cloison, ne présentera plus l'avantage immédiat du bois, et quand il sera humide, il deviendra bien plus conducteur du calorique que le bois qui retient peu l'humidité.

Nous avons saisi cette occasion pour parler des murs en brique : ceux-ci sont bien supérieurs à tous autres, comme on peut s'en convaincre dans tous les pays où ils sont en usage et particulièrement en Angleterre, en Belgique, et en France dans le département du Nord. La brique est par sa nature, spongieuse, peu conductrice du calorique; elle absorbe la chaleur au lieu de la renvoyer et la conserve longtemps après la disparition du soleil. Le bois sans doute conserve la vertu absorbante bien plus longtemps encore que la brique, mais cette matière est autrement convenable sous le rapport de la solidité comme clôture, et sous celui de la durée.

Par la liaison des briques les unes avec les autres, un mur de cette construction est plus solide : aussi le fait-on moins épais. Son aspect est plus agréable ; le palissage s'y fait facilement et sans aucun inconvénient, à la loque, n'exige pas le treillage, et ne donne pas de logement aux insectes puisqu'il ne se gerce pas à sa surface, comme ceux qui sont enduits en plâtre ou en mortier.

Nous conseillerons donc de fabriquer en brique les murs d'espaliers partout où cette matière n'est pas d'un prix excessif, car voilà le seul inconvénient que nous croyons que l'on puisse lui reprocher, c'est que dans certains pays, tels qu'aux environs de Paris, son prix est de sept à huit fois au-dessus de celui auquel on le trouve dans d'autres pays où l'on est habitué à son usage.

On a trouvé moyen de laisser des vides dans des murs de brique et de ménager ainsi les matériaux. Quand on construit en briques un mur de serre, on y ménage des vides intérieurs où l'on fait circuler la fumée, ce qui est d'un avantage incontestable.

Du charlatanisme dans le commerce des plantes, par M. Olivier. (Article lu à la Société d'horticulture de Rouen.)

L'article sur le chou colossal toujours vert de la Nouvelle-Zélande, inséré dans le n° 3 de notre Bulletin, m'engage à vous signaler un genre d'industrie non moins remarquable de la part de certains colporteurs, qui, une fois démasqués, cesseront, je l'espère, leur honteux trafic.

Ainsi que les oiseaux de passage, c'est au printemps que ces porte-végétaux viennent s'abattre, non-seulement sur nos villes, mais particulièrement sur les domaines de quelque apparence dont notre riche province est si peuplée ; là, à l'abri d'une surveillance moins active, ils emploient tous leurs moyens empiriques pour duper l'honnête propriétaire, en faisant retentir à ses oreilles le catalogue de ces soi-disant richesses végétales.

Dans nos villes, ils commencent par faire insérer dans tous les journaux l'arrivée récente d'une collection

magnifique d'arbrisseaux, plantes, bulbes, pattes, griffes et graines de fleurs d'un choix qui ne laissera rien à désirer aux amateurs; ils les étalent, ornés de larges étiquettes, dans la salle d'un hôtel en réputation, et là, avec une impudence qui a peu d'exemple, ils vendent un *magnolia umbrella* pour un *M. macrophylla*, un *rhododendron ponticum* pour un *R. arboreum*, un *syringa ordinaire* pour un *S. Josikæa;* puis, avec une assurance imperturbable, ils viennent vous annoncer une *boule de neige à fleurs roses*, une *pivoine de la Chine à fleurs jaunes*, des *iris à fleurs rouges*, etc. Et, pour mieux vous tromper, joignent à ces offres des *kalmia latifolia*, des *arbutus unedo*, des lauriers *azarero*, et une foule d'arbrisseaux à feuilles persistantes, plus faciles à reconnaître que ceux à feuilles caduques.

Mais ceci, messieurs, n'est que le prélude des jongleries de ces charlatans. A côté de ces plantes est étalé avec un ordre merveilleux une quantité considérable de racines, bulbes, pattes et griffes des formes les plus bizarres. Sur un tubercule de *topinambour*, je lis *caladion bicolor;* sur un ognon de *pancratium illyricum*, le nom d'*amaryllis Josephinæ;* sur la *bulbe aplatie d'un glayeul commun*, l'étiquette porte celui d'*antholyse d'Éthiopie*. Ils transforment l'*ornithogale pyramidale* en *Scille du Pérou;* certain *Narcisse*, en *Lys Saint-Jacques;* et sur une foule de *pivoine*, de *belle de nuit*, d'*Iris*, d'*Hémérocalle*, de *Muscari* et autres, sont entés les noms pompeux de *Pæonia albiflora plena*, *Tritoma uvaria*, *Aletris capensis*, *Vieusseuxia glaucopis* et autres. Plus loin, une vaste collection de *dahlia*, avec les noms les plus nouveaux; une semblable de pattes d'anémones et renoncules portant des noms pris au hasard, et provenant, disent-ils, de cultivateurs distingués de Harlem.

Je ne viens pas vous parler de ces grands assortiments de graines, de plantes potagères et fleurs, qui laissent un champ si vaste à l'exploitation du charlatanisme; je me borne seulement à faire des vœux pour que la police veuille bien, ainsi que cela se pratique pour divers genres d'escroqueries, surveiller l'industrie de ces nouveaux flibustiers, qui, outre le tort qu'ils font aux

marchands consciencieux, dégoûtent les propriétaires, attirent sur la classe laborieuse des horticulteurs une déconsidération qui nuit aux progrès d'une science qui a tant besoin d'encouragements, les assimile à ces colporteurs, et fait rétrograder un art que nous devons nous efforcer de rendre de plus en plus honorable, en faisant sortir les hommes qui l'exercent de cet état de servilisme où ils sont tenus dans nos provinces.

Entourons de nos hommages ceux qui, à l'exemple des Laquintynie, des Duhamel, des Dumont de Courcet, des A. Thouin, etc., consacrent leur vie à cette étude qui a tant de charmes, et ne cessons, messieurs, de demander à l'autorité locale, des cours publics horticoles, afin de transformer nos honnêtes manouvriers en véritables jardiniers, qui, un jour, nous sauront gré peut-être d'avoir contribué, par nos instances, à les faire sortir de l'état de médiocrité dans lequel ils ont vécu jusqu'à ce jour.

De l'introduction du dahlia et des améliorations progressives survenues dans sa culture en Angleterre. (Floricultural mag.)

Les spéculations auxquelles s'adonnèrent autrefois les jardiniers et fleuristes hollandais, dans le trafic et la culture de la tulipe, furent poussées à un tel excès de bénéfices, que le gouvernement crut nécessaire d'interposer son autorité pour réprimer cette manie, qui s'était rapidement emparée des premiers capitalistes du royaume. Néanmoins, il n'est pas probable que le pouvoir législatif de la Grande-Bretagne règle jamais les prix de vente des dahlia, ou taxe ceux qui font le commerce de cette plante.

En Angleterre, l'histoire de la *floriculture* n'offre, en parallèle avec le dahlia, aucune plante ou tribu de plante qui ait excité autant l'intérêt. Sa vigueur, la facilité que l'on trouve à en élever les diverses espèces; sa diversité de formes et de couleurs, la rapidité et l'infaillibilité avec lesquelles chaque variété peut être augmentée par les semis, ou la division des tubercules, son heureuse réussite dans tel ou tel sol; la saison où il fleurit dans sa plus grande perfection et son

acquisition à des prix très-modérés, telles sont les conditions qui font du dahlia, la plante d'automne dont la culture est la plus étendue, et qui la font admettre avec autant de faveur dans le jardin du campagnard le plus modeste, comme dans les plates-bandes qui accompagnent les palais.

Le dahlia est si universellement admiré, et sa culture a reçu une telle extension dans les jardins anglais, qu'il serait vraiment impossible de fixer la somme annuelle résultant des achats de cette plante.

Le premier indice que nous ayons de l'introduction du dahlia dans la Grande-Bretagne date de 1789, époque à laquelle la marquise de Bute l'importa d'Espagne ; mais on suppose qu'il fut oublié presque aussitôt.

Ayant été d'abord cultivé successivement dans les jardins royaux de l'Espagne, de la France et de l'Allemagne, ce ne fut réellement qu'en 1814 que plusieurs variétés furent envoyées de ces contrées en Angleterre. De fait, cependant, nous trouvons qu'avant cette année, en remontant à 1804, lady Holland envoya à M. Buonajuti, résidant en Angleterre, des graines de cette plante prises dans le jardin royal à Madrid, et que quelques pieds fleurirent l'année suivante. Pendant l'automne de cette deuxième année, et de ces mêmes graines, deux autres pieds montrèrent leurs fleurs dans le jardin de Holland-House. Quoique d'autres individus sont cités comme ayant fleuri encore dans d'autres jardins, il paraît, que n'ayant pas été cultivés d'une manière convenable, on perdit en quelque sorte leurs traces tout à fait. De cette importation de lady Holland, en 1804 des plants provenant de semis furent répartis chez divers propriétaires, et cette période peut être marquée comme étant celle où la culture du dahlia a commencé à attirer l'attention des amateurs.

La patrie du dahlia est le Mexique où il fut trouvé par Humbolt, à quatre ou cinq mille pieds au-dessus du niveau de la mer. Le nom de dahlia fut primitivement donné à cette plante en l'honneur de *Dahl*, botaniste suédois ; la similitude de ce nom avec celui de *dalea*, approprié à un genre différent, fut la cause de quelques objections ; pour trancher la difficulté, Will-

denow, dans son *Species Plantarum*, rappelle que cette plante fut nommée aussi *georgina*, de *Georgi*, voyageur et botaniste russe.

Quoique ce dernier nom fût conservé dans les derniers ouvrages de cet auteur et adopté par M. de Candolle, il est depuis longtemps entièrement inusité. On a voulu faire revivre le nom de *georgina*, mais sanssuccès ; celui de *dahlia*, a prévalu et est aujourd'hui reçu universellement.

Or, d'après ces observations, on voit qu'une période de quarante ans s'est presque écoulée depuis que cette plante a commencé a être connue ; quarante autres années passeront encore, pendant lesquelles, probablement, le dahlia recevra dans sa culture de nouvelles perfections. Déjà son port et ses fleurs ont gagné en forme et en régularité, et cependant ses admirateurs zélés apportent peu de déférence à la couleur, de telle sorte que, sous ce rapport, l'on est resté le même, et les belles teintes sont loin d'être aussi remarquablement satisfaisantes dans le dahlia qu'elles le sont dans l'œillet et la tulipe. M. de Candolle établit qu'il n'y a aucune probabilité que l'on voie jamais un dahlia bleu, la variation des nuances ne s'étendant que du pourpre au jaune. Il considère le bleu et le jaune comme les types fondamentaux de la coloration des fleurs, d'où il conclut que ces couleurs s'excluent mutuellement ; or, les fleurs jaunes passent volontiers au rouge ou au blanc, mais jamais au bleu ; de même celles qui sont bleues deviennent rouges ou blanches et jamais jaunes.

Nous ajouterons à cet article une note de M. Jaume-Saint-Hilaire, *sur l'introduction du dahlia en France.*

« Les dahlia, cultivés dans les jardins de Madrid, étaient inconnus en Europe. Ils y seraient peut-être restés et auraient été perdus par suite des événements dont cette ville et ce jardin même ont été le théâtre, si, en 1801, Thibaut, un de mes condisciples en botanique, attaché à l'ambassade de Lucien Bonaparte, n'avait pas eu la pensée d'en enrichir la France. En

conséquence, profitant d'un courrier de dépêches que l'ambassadeur envoyait à Paris, il le chargea, moyennant la somme de 20 francs, de remettre en arrivant un paquet de tubercules enveloppés d'un linge mouillé, à mon illustre professeur et ami, André Thouin.

» Thibaut savait que ce précieux envoi ne pouvait pas être confié à un cultivateur plus habile et plus zélé; et que si les dahlia ne réussissaient pas dans un jardin dirigé par André Thouin, il faudrait renoncer à jamais les posséder. Son attente ne fut pas trompée : André Thouin, sachant que ces plantes étaient originaires du Mexique, les mit d'abord en serre chaude où elles réussirent complétement, et où je les vis pour la première fois. Il les fit passer ensuite en serre tempérée, et de là dans l'orangerie; enfin il les confia à la pleine terre.

» Du moment que Thouin eut réussi à cultiver cette plante en pleine terre, nos jardins en furent bientôt ornés. On en comptait plusieurs espèces; j'en ai reconnu moi-même deux, et je les ai décrites et figurées dans mon ouvrage sur les plantes de la France ou naturalisées en France. La première avait les tiges et les rameaux couverts d'une poussière glauque qui ne se trouvait pas sur la seconde; elle avait des demi-fleurons munis de pistils, qu'on ne retrouvait pas dans les demi-fleurons de l'autre; mais en les multipliant, il s'est opéré tant de croisements et de mélanges parmi elles, qu'il est actuellement impossible de leur assigner des caractères spécifiques distinctifs; il y a même tant de confusion parmi leurs variétés, qu'on ne pourra fixer que par de bonnes figures la nomenclature des plus remarquables par la beauté et l'éclat de leurs corolles. »

Les orangers de Milis. (Extrait du *Voyage en Sardaigne, par* M. Valery, bibliothécaire du roi, auteur des *Voyages historiques et littéraires en Italie.*)

C'est le premier jour du mois de mai, par un temps magnifique, que je visitai les jardins ou plutôt la forêt d'orangers de Milis, l'ornement de la Sardaigne, qui compte au delà de cinq cent mille arbres, et dont l'ap-

proche me fut annoncée par une brise embaumée. Ce bois, ceint de collines qui l'abritent, et dont je parcourus pendant plusieurs heures les délicieux ombrages et les taillis touffus, était alors animé par le chant des oiseaux et le murmure des ruisseaux qui arrosent le pied de ces arbres toujours altérés. Une couche solide de fleurs d'orangers jonchait le sol ; je marchais, je glissais sur cette *neige odorante* (1). Si j'écartais les branches pour percer le taillis, les fleurs jaillissaient en l'air et me fouettaient le visage. Cette fleur précieuse, qui, selon le poëte italien, règne sur les autres fleurs,

Il fior d'Arancio d'ogni fiore è il Re (2).

qui, dans les somptueuses orangeries de nos châteaux, se pèse et se vend, ici exhale d'inutiles parfums, tombe à terre et forme un épais et doux tapis. De grandes herbes aromatiques mêlaient une agréable et forte odeur à l'odeur plus suave de l'oranger. L'abondance des fruits est prodigieuse : quelquefois de longs bâtons de sarments soutiennent les branches pliant sous le faix des oranges et des citrons, qui ne montent pas, année moyenne, à moins de dix millions ; on est comme ébloui par tous ces globes rouges ou dorés, ardente végétation suspendue en festons et en guirlandes. O ma chère orangerie de Versailles ! monument du grand siècle, combien avec vos bassins de marbres, vos superbes cent marches (3), vos admirables voûtes, chefs-d'œuvre de construction, dignes de la grandeur romaine, combien toute votre royale magnificence était loin des charmes prodigués par la nature à la solitaire vallée de Milis !

---

(1) . . . . . .
« Il faut qu'avril jaloux brûle de ses gelées
» Le beau pommier, trop fier de ses fleurs étoilées,
» Neige odorante du printemps. »

Si les pommiers de Caen ont inspiré de pareils vers à M. Victor Hugo, que n'eût point fait ce grand poëte de la forêt d'orangers de Milis ?

(2) Alamanni.

(3) Noms des deux grands escaliers latéraux de l'orangerie de Versailles.

L'introduction de l'oranger en Sardaigne remonte du deuxième au troisième siècle. Les jardins de Milis, dont la terre, particulièrement propre à ces plantations, est fine et douce au toucher, s'étendent l'espace de trois milles, et offrent plus de trois cents vergers. Un des plus beaux, le jardin du chapitre de la cathédrale d'Oristano, est affermé huit cents écus (à peu près quatre mille francs) ; quelques arbres ont donné jusqu'à cinq mille oranges. Le chanoine chargé de la surveillance de ce jardin est un habile agronome, qui a étudié et qui entend parfaitement la culture de l'oranger. Par une disposition particulière de l'archevêque et du chapitre, tout le temps qu'il consacre à ses fonctions de jardinier lui est compté comme des heures de chœur. Les poëtes ont vanté le jardin des Hespérides, fort inférieur sans doute à celui du chapitre d'Oristano, qui a près de huit mille arbres, dont plusieurs, au dire traditionnel des paysans, compteraient près de sept siècles.

C'est dans le jardin du marquis de Boyl que se trouve le plus grand des arbres de Milis, décoré du titre de roi des orangers ; un homme ne peut l'embrasser, et ce bel arbre, au parfum, à la douceur et à l'éclat de ses fleurs et de ses fruits, joint la hauteur et la majesté du chêne.

La forêt de Milis est peut-être un des points de la Sardaigne qui appelle le plus l'exploitation d'industriels intelligents, soit pour la création de distilleries de fleur d'oranger, soit pour celle de fabrique de produits chimiques, propres à l'impression des étoffes de soie, de laine et de coton.

Les champs balsamiques de Milis mériteraient seuls le voyage de la Sardaigne. Le village ancien, et que l'élégant et chimérique historien Fara a donné comme une colonie de la ville de Milet de l'Asie mineure, s'agrandit, la population est de cinq cent cinquante habitants ; une bonne route y conduit, une auberge devra s'y établir. Quel ne serait point alors le plaisir d'habiter plusieurs jours, parmi ces orangers, au lieu des heures fugitives que j'y ai passées !

SOCIÉTÉS D'HORTICULTURE.

Société royale d'horticulture de Paris.

Exposition publique des produits de l'horticulture.

L'orangerie du Louvre a toujours servi jusqu'à présent pour les expositions publiques que fait chaque année la Société royale d'horticulture de Paris, et auxquelles sont appelés à concourir non-seulement ses propres membres, mais encore tous les amateurs et tous les jardiniers. Ce vaste et magnifique local permet qu'on puisse y étaler, en même temps, un grand nombre de plantes, y admettre beaucoup de curieux, et même y tenir, le dernier jour de l'exposition, la séance solennelle qui la termine. Il avait été impossible à la Société, en 1837, de pouvoir disposer de ce bel emplacement pour le moment où son exposition publique avait été fixée; il était alors réservé pour des fêtes qui devaient être données à l'occasion du mariage de S. A. R. le duc d'Orléans. La Société a été plus heureuse cette année; elle a pu, pour la huitième fois, depuis sa fondation, faire jouir un nombreux public de la vue qu'offraient les plus belles plantes cultivées dans les jardins de la capitale et des environs, réunies dans la même enceinte.

L'exposition a duré six jours, depuis le 28 mai jusqu'au 3 juin, pendant lesquels une affluence prodigieuse de personnes s'est pressée chaque jour pour jouir du coup d'œil délicieux qu'offraient un si grand nombre de végétaux remarquables, ou par la beauté et l'élégance de leurs fleurs, ou par leurs formes singulières. Outre les plantes, l'exposition renfermait une réunion remarquable d'objets d'arts et d'industrie relatifs à l'horticulture.

Le nombre des plantes exposées n'a guère dépassé celui de la précédente exposition qui avait eu lieu au mois de septembre 1836, et la raison en est que quelque vaste que soit le local, il ne permettrait cependant pas d'y placer plus de 15 à 1,600 plantes. L'exposition de cette année en renfermait plus de 1,460. Ce

que nous avons remarqué avec satisfaction, c'est que le nombre des exposants s'était accru d'une manière remarquable, et qu'il a dépassé de plus d'un tiers celui de la précédente exposition.

Nous allons jeter un coup d'œil rapide sur les plantes et sur les collections qui nous ont paru avoir le plus attiré l'attention du public, parmi lequel nous avons toujours vu un très-grand nombre de dames.

Au milieu de tant de richesses végétales, la foule s'arrêtait surtout devant la magnifique collection de M. Soulange-Bodin, secrétaire général de la Société, qui n'offrait pas moins de 137 espèces ou variétés d'azalées, toutes remarquables par l'élégance et les nuances variées de leurs fleurs.

M. Jacques, jardinier en chef du domaine royal de Neuilly, à plusieurs plantes rares et précieuses, avait réuni une collection d'Iris de 25 espèces ou variétés admirablement diversifiées par leurs différentes couleurs.

M. Mathieu, premier garçon dans le même domaine, a exposé, sous le nom de *culture forcée*, des reines-Marguerite, des balsamines, des zinnia, des amarantes, des tubéreuses et des tagètes en fleurs, toutes plantes qui ne fleurissent ordinairement que dans le courant de l'été, et la Société lui a décerné le prix de culture forcée. Le programme ayant annoncé que ce prix serait décerné à celui des concurrents qui présenterait en fleurs des plantes dont la floraison serait la plus éloignée de leur époque naturelle, M. Mathieu a dû recevoir le prix. Mais nous ferons observer à ce sujet que la Société ne devrait pas laisser aux concurrents le choix des plantes; elle devrait, au contraire, ce nous semble, le déterminer d'avance; et selon l'époque de l'exposition, les plantes dont on exigerait la floraison pour ce moment, ne devraient pas être prises parmi les plantes annuelles qu'on est toujours maître de faire fleurir quand on le veut, mais bien parmi les plantes vivaces et les arbustes qui ne fleurissent jamais naturellement qu'à une époque fixe chaque année. Ainsi on pourrait demander des dahlia en fleur pour le mois de mars; des tulipes, des jacinthes, des lilas et des camellias

pour le mois de juillet ; des lys pour les mois d'octobre et de novembre, etc.

M. Loth a présenté, comme il l'a constamment fait à toutes les expositions précédentes, une suite de belles plantes toutes plus ou moins rares, et dans un parfait état de culture. Il avait entre autres trois espèces nouvelles ou encore rares de *tropæolum*, et deux pieds de *chrysanthemum indicum*, dont les fleurs commençaient à s'ouvrir. Cette espèce est une de celles dont la floraison est la plus tardive à l'automne. Il était, selon nous, bien plus difficile d'exposer de ces plantes en fleurs que des espèces annuelles. Cependant la Société n'a accordé qu'une mention honorable à M. Loth ; mais le jury a en même temps déclaré que si la floraison des chrysanthèmes de M. Loth avait été complète, il eût remporté le prix.

L'exposition de M. Uterhart était remarquable par un assez grand nombre de calcéolaires dont la forme de la fleur est toute particulière, et qui présentaient d'ailleurs beaucoup de nuances variées dans leurs couleurs. Le même horticulteur a pu montrer une pensée dite noire (*nigerrima*), qui a beaucoup attiré l'attention publique.

MM. Cels frères, fils et petit-fils de célèbres horticulteurs, avec une collection de plantes de la famille des cactées, toutes plus singulières les unes que les autres par la bizarrerie de leurs formes si éloignées de celles que la nature a données aux autres végétaux, ont encore exposé de beaux arbres conifères, comme *araucaria Brasiliensis*, *althingia excelsa* et *cunninghami*, et de plus deux *cycas*, deux *zamia*, un *musa cavendishi*, etc.

Les nombreux et beaux *pelargonium* de M. Alexandre Chauvière ont attiré l'attention de tous les amateurs. Cet horticulteur zélé n'a rien négligé pour enrichir son jardin de tout ce que les collections étrangères lui ont offert de plus rare et de plus précieux en ce genre.

M. Madale a offert aux amateurs de belles plantes, une collection de plus de 130 espèces, parmi lesquelles nous avons distingué des *aquilegia*, des *campanula*, des iris, des lupins, des phlox, des pivoines, des pavots,

des saxifrages, etc. Et enfin le *ramondia pyrenaica*, charmante plante de nos montagnes qui mérite bien de trouver place dans les jardins.

L'exposition de M. Godefroy consistait comme à l'ordinaire en belles plantes et en plusieurs arbres remarquables, comme *araucaria*, *gingko biloba fæmina*, *pinus nepalensis* et *palustris*, *magnolia macrophylla*, *auriculata*, *pyramidata*, *gracilis*, *tripetala*, etc.

Celle de M. Wilmorin était beaucoup moins brillante sans doute que toutes celles que nous avons déja citées, mais elle était recommandable par les légumes utiles qu'elle offrait. On y trouvait un pied d'*aracacha*, deux variétés de *chenopodium quinoa*, dont les feuilles se mangent comme les épinards et peuvent en tenir lieu, un cantaloup noir des carmes, des tubercules de divers oxalis, neuf variétés précoces de pommes de terre; enfin un très-beau pied de chou chinois nommé pe-tsai.

Comme l'exposition de M. Wilmorin, celle de MM. Tripet et Leblanc se recommandait particulièrement par les plantes utiles; on y voyait environ quatre-vingts espèces ou variétés de céréales, comme froments, épautres, orges et avoines. Les mêmes avaient aussi exposé plusieurs espèces de fraisiers, des pensées, des lupins; quelques tulipes étaient là aussi, comme échantillon, pour ainsi dire, de la belle collection qu'ils possèdent. Leur superbe *poinciana gillesii* n'a pu être en fleur pour le moment de l'exposition ainsi qu'ils l'espéraient.

Avec beaucoup de belles plantes en fleurs comme *begonia*, *pancratium caribœum*, *euphorbia splendens*, *justitia flavicoma*, *gladiolus grandiflorus*, *epacris longiflora*, etc. M. Bachoux avait exposé un poirier de madelaine et un poirier de blanquette portant des fruits.

MM. Jacquin frères, entre autres plantes, avaient dans leur exposition plusieurs charmants *pimelea et diosma*, des *melaleuca myrtifolia*, *burchelia capensis*, *verbena pulchella*, etc.

Le lord Grandville, ambassadeur d'Angleterre, n'a envoyé à ce qu'il paraît qu'un peu tard les plantes qu'il

destinait à l'exposition, car les cinquante et quelques espèces, étalées sous son nom, ne se trouvent que dans le supplément du catalogue imprimé. Nous y avons remarqué *l'astrapœa wallichii*, deux *araucaria*, quatre variétés de *maloa capensis*, un *ceanothus azureus*, et les *clianthus puniceus*, *alonsoa linearis*, *eschallonia floribunda*, *gesneria elongata rosea*, etc.

Les bornes de cet article nous forcent à ne citer que les noms de beaucoup d'autres exposants dont plusieurs cependant mériteraient qu'on parlât en détail des belles plantes ou des fruits conservés qu'ils ont placés à l'exposition ; tels sont MM. le vicomte Héricart de Thury, président de la Société, Loiseleur-Deslongchamps, Jamin, Marchand, l'abbé Berleze, Dever, Vibert, Audot, Boussière, Pépin, Mérat, Bouchet, Camuzet, Le Brument, Copin, le baron de Morogues, Lepère, Lefebvre, etc.

Nous n'avons pas trouvé indiquée sur le catalogue, la belle réunion de fruits de primeur de M. le baron Salomon Rothschild, et due aux soins de M. Grison aîné, son jardinier. Tous les jours une grande quantité de spectateurs se pressaient pour admirer déjà en parfaite maturité des cerises, des groseilles, des prunes, des abricots, des pêches et des raisins.

M. Gabriel avait aussi exposé une belle suite d'une trentaine de variétés d'ananas, dont plusieurs avec des fruits, et qui ont de même été omis sur le catalogue.

Au nombre des objets d'art qui faisaient partie de l'exposition, nous devons signaler vingt tableaux peints à l'huile et représentant les fruits naturels cultivés à Bourbon, rapportés par M. Bréon, qui a résidé plusieurs années dans cette colonie comme jardinier-botaniste attaché au gouvernement. Nous ne devons pas oublier non plus deux beaux tableaux, dont un représentant des roses, peints par mademoiselle de Comolera.

Comme objets d'art se rattachant à l'horticulture, M. Audot a exposé plusieurs cadres contenant des plans de jardins et de fabriques, et des dessins et gravures pour la cinquième édition de l'ouvrage, ayant pour titre : de la Composition et de l'ornement des Jardins. Le même a offert six autres cadres de dessins

coloriés destinés à une deuxième série de l'herbier de l'amateur.

Dans la partie de l'exposition ayant pour but l'industrie agricole et horticole, M. Arnheiter a exposé, comme les années précédentes, beaucoup d'instruments nécessaires à l'entretien ou à la culture des jardins. On y voyait aussi des siéges et des jardinières en grume, par M. Boucher et par M. Georget; des jardinières pyramidales de M. Agard, pour placer des fleurs coupées dans les appartements et dont on trouve les dessins dans le *Bon Jardinier* de 1836.

L'exposition a été visitée par le prince royal et par le duc et la duchesse de Wurtemberg.

Le dimanche 3 juin a eu lieu la séance solennelle pour la distribution des prix et médailles d'encouragement, l'assemblée était nombreuse et brillante. M. le vicomte Héricart de Thury, président de la Société, a prononcé le discours d'ouverture dans lequel il s'est attaché à faire sentir toute l'importance des expositions publiques pour l'horticulture. M. Soulange-Bodin, secrétaire-général, a ensuite rendu compte des travaux de la Société depuis la dernière séance générale.

Après ces deux discours, des médailles ont été décernées dans l'ordre suivant : à M. Loiseleur-Deslongchamps, pour la conservation des fruits, un prix, consistant en une médaille d'or proposé par la Société, il y a neuf ans, et fondé par M. le vicomte de Martignac, alors ministre de l'intérieur. Pour les travaux de bonne culture en divers genres, ayant eu lieu dans le cours des deux dernières années, des médailles d'encouragement à MM. Janvier, Tripet, Utinet, Gabriel et Grison aîné. Une semblable médaille a été remise à M. Durand pour l'introduction du *clianthus puniceus*. Des mentions honorables ont été accordées à M. Debure, amateur, pour sa collection d'iris, et à MM. Lecoq et Turlure, inventeurs de nouveaux greffoirs.

Les prix et encouragements relatifs à l'exposition elle-même ont été distribués ainsi qu'il suit : à M. Mathieu, jardinier du roi, à Neuilly, une médaille d'argent pour ses plantes en fleur, à l'époque la plus éloignée de leur floraison naturelle ; à MM. Madale et

Jamin, chacun une médaille d'argent pour leurs belles collections de plantes en fleurs.

A MM. Cels frères, une médaille d'argent pour la collection la plus nombreuse de plantes dont la floraison n'était pas exigée.

Médaille d'argent à M. Bachoux, pour une culture d'ananas.

Des mentions honorables ont de plus été accordées à M. Vilmorin pour ses cultures de plantes potagères, à M. l'abbé Voisin pour l'introduction du chou chinois en France, et à M. Grison aîné, pour ses cultures forcées de fruits de table.

Pour les objets d'art et d'industrie, M. Audot et M. Georgé ont été distingués par des mentions honorables.

Société de Flore de Bruxelles.

La trente-troisième exposition de la Société de Flore a eu lieu les 10, 11 et 12 juin dernier.

Deux cent douze exposants ont offert la réunion de six cent soixante-onze plantes. MM. Hermans-Lubbers et F. Reynders ont remporté les prix pour *le plus bel envoi.*

MM. J. de Jonghe et A. de Janti ont eu ceux accordés à *la plus belle collection de Pelargonium.*

Les prix de *plante nouvelle*, à une plante de la famille des bromeliacées, non encore nommée, et à une *clematis florida* appartenant à madame veuve Gillot, jardinière-fleuriste à Bruxelles. Cette superbe clématite est une des plus brillantes acquisitions que l'on ait faites depuis quelques années, et elle promet de payer par une jouissance très-prolongée les soins qu'elle recevra des amateurs.

Les prix de *belle floraison et bonne culture* ont été adjugés à MM. D. Van Houtle et A. Gailly.

Le prix pour la plante la mieux cultivée est décerné à un *epiphyllum phyllanthoïdes* de M. Vanderstraeten. Près de trois cents fleurs ornent ce pied vigoureux, cultivé en éventail, et couvert de fleurs des deux côtés. D'autres prix sont accordés au même amateur et à M. Francotte-Picltain.

Des prix ont aussi été décernés pour les plantes cultivées en pleine terre, parmi lesquelles on cite les pensées de M. Francotte, qui sont d'une vigueur tellement extraordinaire qu'elles montent à 3 pieds de hauteur. On cite enfin M. Galoppin pour cent variétés de *gladiolus cardinalis*, cent variétés de pensée, trente-cinq de pivoine, cinquante-trois de phlox, trente-cinq de campanule, trente de lys, neuf de gentiane, vingt-quatre d'aconit, quarante d'iris, et surtout *l'iris Susiana major*, douze pantstemon, dix-sept statice, etc.

Société royale d'horticulture de Liége.

La Société royale d'horticulture de Liége est sans doute une des plus actives de la Belgique, car nous recevons en même temps les livrets de ses expositions de mars et de juin derniers.

Lors de la séance de distribution des médailles le 11 mars, M. C. Morren, professeur de botanique à l'université, a prononcé un discours dont le sujet était LES FEMMES ET LES FLEURS.

Le nombre des exposants a été de 169 et celui des plantes de 1,032, parmi lesquels brillaient un grand nombre de camellia.

Les prix ont été distribués ainsi :

Plante la plus nouvellement introduite, *Kennedia Marryattæ*, à mademoisIle Vossius. Quatre autres plantes présentées par mademoiselle Vossius et M. Linden, ont été mentionnées honoralement. *Chorisema Manglesii*, *K. Stirlingii*, *Pentstemon argutum*, *amaryllis Ameliæ*.

Plante *la mieux cultivée*, *Rhododendron arboreum superbum*, haut de près de sept pieds et couvert de 90 bouquets, appartenant à M. Vanderstraeten.

Plante *dont la floraison a présenté le plus de difficulté*, *Banksia media*, couvert de fleurs, à M. Wilgot. Un Héliotrope du Pérou de 14 pieds de hauteur, a été mentionné honorablement, ainsi qu'un *Fuchsia microphylla* de 8 pieds et un *acacia pubescens* de 13 pieds, en tête magnifique, surchargé de rameaux fleuris.

Prix pour *la plus belle collection de plantes en fleurs*, M. Vanderstraeten, qui a exposé 85 plantes.

Le prix pour *la plus belle collection de plantes rares*, non fleuries, a été décerné à M. Jacob Makoy.

Le discours prononcé par M. Morren, dans la séance du 17 juin était intitulé Horticulture et Philosophie. Le nombre des plantes de cette exposition a été de 1,002 apportées par 187 exposants. Ici, comme de raison, les Pelargonium ont remplacé les Camellia.

Douze plantes ont concouru pour le prix décerné à *la plus nouvellement introduite, gloxinia discolor*, encore inconnue en Angleterre, *siphocampylus bicolor*, *statice arborea*, *ardisia hymenandra*, *clematis florida*, *francoa striata*, *Euphorbia adenophora*, à feuilles panachées, *calanthe bicolor*, *linaria tristis*, *tournefortia fœtidissima*, *clintonia pulchella*. Le prix a été décerné au *rhodante manglesii*, une des plus mignones immortelles qu'on puisse voir; ses involucres roux et blancs, soyeux et brillants excitent l'admiration du jury. Il est de la collection de M. Mechelynck, de Gand.

Société d'horticulture d'Orléans.

Une exposition de plantes a été faite par la Société d'horticulture d'Orléans, du 3 au 10 juin dernier. Nous savons seulement que six cent onze plantes ont été exposées par dix-neuf exposants. Il n'est pas venu à notre connaissance qu'il y ait eu de séance publique.

NÉCROLOGIE

L'année 1838 aura été fatale à l'horticulture. Elle a perdu plusieurs de ses membres les plus distingués.

M. F.-J. Riché, né en 1765, a été nommé en 1800 chef des cultures en serres chaudes au Jardin des Plantes à Paris. Son influence sur la prospérité de cet établissement d'horticulture a été immense, et l'histoire de sa vie se lie à celle de la science, aussi un extrait de la notice de M. Poiteau sur cet homme estimé, et que nous allons rapporter, offre-t-elle plus d'un genre d'intérêt.

« Jusque-là, jamais on n'avait fait aucune multiplication de plantes de serre au Jardin du Roi (qui, en 1794, avait été érigé en Muséum d'histoire naturelle), quoique alors la multiplication de ces plantes fût bien établie chez Williams, à Sèvres, et chez l'aïeul des MM. Cels d'aujourd'hui, au Petit-Montrouge. Quand une nouvelle plante arrivait au Jardin du Roi, elle y vivait tant que le ciel le voulait; mais on ne faisait rien pour la perpétuer, la multiplier; on ne savait ni la marcotter ni la bouturer, et elle disparaissait sans laisser de postérité. Le fait est qu'avant M. Riché il n'y avait jamais eu de véritable jardinier aux serres chaudes du Jardin des Plantes; les André, les Moreau étaient des protégés de Buffon et non des jardiniers.

» L'ère de la multiplication des plantes de serre au Jardin du Roi commence donc en 1800, et c'est M. Riché qui a eu la gloire de l'y introduire. La bouture étouffée, moyen si puissant de faire enraciner les rameaux les plus rebelles à la radification, fut employée avec un succès prodigieux par M. Riché, et bientôt les vieilles plantes les plus rares et les plus précieuses virent leurs rameaux convertis en de jeunes plantes vigoureuses qui assurèrent la conservation de leur espèce. Emerveillé de ces succès, M. Thouin aîné y vit le moyen d'enrichir le Jardin du Roi par des échanges, de répandre dans le commerce une infinité de plantes aimables ou utiles, et de donner le goût de la culture aux amateurs. Personne ne sachant mieux que M. Riché ce qui existait et ce qui manquait dans les serres du Jardin du Roi, il fut naturellement chargé de faire tous les échanges possibles et utiles au jardin, et l'on sait combien il l'a enrichi par ce seul moyen.

» Jusqu'à 1800 on croyait, au Jardin du Roi, qu'il fallait donner aux plantes tropicales une terre absolument semblable à celle qu'elles avaient dans leur pays, et l'on oubliait combien le changement d'atmosphère et de température devait modifier cette idée théorique. Fort de son expérience, M. Riché a suivi une autre marche, deux sortes de terre habilement mélangées en diverses proportions lui ont suffi pour donner à toutes ses plantes une santé et une vigueur

de végétation qu'elles n'avaient jamais eues auparavant.

» Une autre innovation non moins heureuse, introduite au Jardin du Roi par M. Riché, est celle-ci : avant lui, on ne sortait jamais les plantes dites de serre chaude en aucune saison ; il n'a pu croire à l'utilité d'une telle réclusion, et peu à peu il est parvenu à faire passer dehors, pendant cinq mois de l'année, une grande quantité de plantes de serre chaude, et à démontrer par l'expérience qu'elles y gagnaient beaucoup en santé et en vigueur.

» L'habileté et l'activité de M. Riché ont été d'un grand secours à M. Thouin dans les expériences physiologiques auxquels il se livrait, et ce vénéré professeur lui a dû plusieurs remarques importantes. Il est l'inventeur d'une greffe que son chef a nommée *greffe-Riché*, en témoignage de sa satisfaction.

» Il y avait vingt-sept ans que M. Riché dirigeait les cultures en serre chaude au Jardin du Roi, quand, en 1827, Jean Thouin suivit son frère aîné dans la tombe. L'administration du Muséum, pour récompenser M. Riché de ses longs et utiles travaux, l'éleva aux fonctions de jardinier en chef à la place de Jean Thouin, et il en a rempli les fonctions jusqu'à sa mort, arrivée le 12 janvier, après un service assidu de trente-sept années. Il était alors âgé de soixante-treize ans. »

M. Aug. Philippar, né en 1800, était chef des cultures des plantes d'orangerie au Jardin des Plantes de Paris, lorsqu'une maladie de poitrine l'a enlevé à l'horticulture.

« La Société royale d'horticulture de Paris, dit M. Poiteau, le comptait au nombre de ses membres les plus distingués en culture. Il a enrichi ses Annales de deux excellents mémoires sur *le pincement et le rempotage des plantes*, et elle espérait qu'il l'éclairerait encore longtemps du fruit de sa pratique et de ses espériences ; mais le sort en avait décidé autrement. »

C'est encore à M. Poiteau que nous devons la notice nécrologique sur le vénérable Sieulle, qui vient de descendre au tombeau dans sa soixante-seizième année,

après quarante-six ans de bons et loyaux services, chez M. le duc de Praslin.

« M. Sieulle a passé près d'un demi-siècle à Praslin, heureux et tranquille, tandis que notre révolution déplaçait et bouleversait toutes les existences autour de lui.

Au nombre des 1,100 pieds d'arbres fruitiers de son propre potager, tous plantés par lui, figurait un espalier d'une longueur considérable, contre un mur haut de 9 pieds, composé de pêchers et de poiriers conduits avec une tel perfection, et dont il dirigeait si habilement la végétation, que plusieurs de ces arbres, après avoir dépassé le chaperon, étaient renversés de l'autre côté du mur, descendaient jusqu'à terre, et formaient de ce côté un second et aussi bel espalier que le premier. Cédant aux sollicitations des connaisseurs, il a publié, en octobre 1806, sa *Méthode de culture du Pêcher* dans le Journal de Paris, les Petites-Affiches, et dans le Journal de Seine-et-Marne. Sa manière de tailler cet arbre porte toujours le nom de *méthode-Sieulle*. Aussitôt que la Société d'agriculture de Seine-et-Marne se fut constituée à Melun, il devint l'un de ses membres les plus éclairés. Pendant plus de trente années, il y eut peu d'amateurs et de véritables jardiniers à quinze lieues à la ronde, qui n'aient été une ou plusieurs fois à Praslin voir ses beaux arbres et prendre une leçon de taille. On lui doit la découverte d'une bonne poire à laquelle la reconnaissance a donné son nom, et qui persistera dans les pépinières sous le nom de Poire-Sieulle. Il a lu a la société d'agriculture de Melun un Mémoire pour détruire le préjugé qui attribue la carie du blé à la fleur de l'épine-vinette, en démontrant que ce préjugé était chimérique, puisque l'Epine-vinette fleurit plus d'un mois avant le blé. On lui doit encore un article de physiologie végétale fort intéressant, inséré dans les Annales de la Société d'horticulture de Paris.

» La réputation de M. Sieulle, comme très-habile dans la taille des arbres, s'est tellement répandue, que la Société royale et centrale d'agriculture de la Seine a cru devoir envoyer une commission à Praslin pour examiner ses arbres; et, d'après le rapport qui lui en

a été fait, elle a décerné à M. Sieulle une médaille d'or en séance publique et solennelle, le 9 août 1820.

» Peu de jardiniers ont jouit d'une réputation aussi peu contestée, et ont eu moins d'envieux que M. Sieulle. »

Tout le monde a connu la célébrité de la famille Tripet, et un grand nombre de personnes on pu admirer leurs belles collections de tulipes, formées d'abord par le goût, et mises ensuite dans le commerce par la nécessité de soutenir une famille nombreuse. M. Jacques Isidore Tripet vient de mourir, laissant le soin de sa riche collection à sa veuve, à ses filles, et à son associé, M. Leblanc, entre les mains desquels elle ne pourra cesser de prospérer.

T. A. Knight, Esquire, président de la Société horticulturale de Londres, est mort le 11 mai, dans sa quatre-vingtième année. Très-jeune, M. Knight dirigea ses pensées vers la contemplation des phénomènes de la nature végétative; ce fut ainsi qu'il acquit cette fixité de jugement qui a fait la base de sa juste réputation. Il présenta, en 1795, à la Société royale une notice remarquable sur les maladies héréditaires des arbres fruitiers, et sur la débilité que leur transmet la greffe; il lui fit part de ses recherches expérimentales sur la féconda ion des végétaux, sur la circulation de la séve dans les arbres, le phénomène de la germination, l'influence de la lumière sur les feuilles, etc.

Ces nombreux travaux eurent toujours pour but l'utilité; et si quelque jour le paysan anglais peut déployer dans son jardin ce luxe de culture si admiré dans les riches propriétés, c'est à M. Knight plus qu'à tout autre qu'il devra ce bienfait.

BIBLIOGRAPHIE. — ANNONCES.

Extrait d'un rapport verbal fait à la Société royale d'horticulture de Paris, sur le Bon Jardinier de 1838, par M. le vicomte Debonnaire de Gif.

En résumé, messieurs, l'*Almanach du Bon Jar-*

dinier de 1838 m'a paru digne, dans toutes les parties, du recueil de même nature publié les années précédentes; j'y ai trouvé consignés avec le même soin, et les découvertes et les procédés de culture améliorés pendant l'année 1837, et les arbres, arbustes et plantes dont pendant cette période de temps notre horticulture et aussi la grande culture de nos champs ont fait la conquête : c'est donc un nouveau service que nos confrères Vilmorin et Poiteau ont rendu à la science, qui leur doit déjà tant d'utiles travaux.

Aussi j'ai l'honneur de vous proposer d'ordonner, 1° que l'*Almanach du Bon Jardinier* de 1838 soit déposé constamment sur le bureau des séances de la Société royale d'horticulture, où nous viendrons le méditer avec fruit; 2° que par M. le secrétaire général il soit écrit aux auteurs, MM. Vilmorin et Poiteau, une lettre qui contiendra l'expression de vos remercîments, et qu'il sera fait mention, dans cette lettre, des soins que M. Audot a mis à la publication de ce recueil ; enfin que le rapport que je vous soumets soit consigné dans vos *Annales*.

Vicomte Debonnaire de Gif.

Ces conclusions sont adoptées.

Traité de la composition et l'ornement des jardins, avec cent soixante planches, représentant, en plus de six cents figures, des plans de jardins, des fabriques propres à leur décoration, et des machines pour élever les eaux. Ouvrage faisant suite à l'*Almanach du Bon Jardinier*. Cinquième édition.

Herbier général de l'amateur, deuxième série, contenant les figures coloriées des plantes nouvelles, rares et intéressantes des jardins de l'Europe, avec leurs description, histoire, propriétés et culture.

(*Voir les annonces ci-après.*)

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
rue Racine, 4, place de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

OCTOBRE 1838.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Négation des sexes dans les plantes. Renversement des idées reçues sur ce point. (Extrait du *Siècle.*)

Le Système si ingénieux, si limpide, si simple du célèbre Linné, qui plus que tout autre a mis la science à la mode, et a eu la gloire en quelques jours de faire faire à la botanique suédoise le tour du monde, ce système a reçu depuis longtemps, on le sait, de nombreuses et fortes atteintes; on peut dire qu'il est généralement dépossédé aujourd'hui de toutes les chaires d'enseignement par la méthode naturelle française : inévitable résultat de ce travail universel et continu des intelligences qui conduit plus ou moins rapidement à leur déclin une foule d'œuvres brillantes auxquelles avaient été promises dans leur jeunesse les plus longues séries d'heureux jours, qui en même temps en fait surgir d'inattendues, plus complètes, plus vastes, plus puissantes, qui règneront à leur tour, qui marqueront un nouveau siècle peut-être dans les sciences, en attendant que, vieillies et caduques elles-mêmes, ces dernières cèdent aussi la place à d'autres relativement supérieures, et ainsi de suite sans terme pendant toute la durée de la marche incessamment ascendante des investigations de l'entendement humain. L'échafaudage artificiel et systématique de Linné, disons-nous, est tombé; il est tombé en raison même de la simplicité factice du principe dans lequel l'auteur avait prétendu enfermer l'ensemble de la création végétale, qui s'en échappait de fait de toutes parts. Mais les bases sur lesquelles reposait ce système; la notion d'anatomie et de physiologie végétale sur laquelle il s'était assis, prise en soi, était restée debout jusqu'à ce jour et passait pour une vérité dans la science. Eh bien, cette grande notion

elle-même menace aujourd'hui de s'écrouler aussi comme le hardi échafaudage qui avait pris appui sur elle.

M. Auguste de Saint-Hilaire, de retour de la réunion scientifique des naturalistes allemands à Fribourg, a transmis du moins à l'Académie une communication à ce congrès du savant M. Schleiden qui aurait une pareille conséquence. Nous nous bornerons pour le moment à présenter les conclusions de cet important mémoire. Les voici :

Les plantes ne sont pas pourvues de deux sexes, comme on le dit partout. — L'anthère, loin d'être l'organe mâle, est au contraire l'organe femelle ; c'est un ovaire. Le grain de pollen est le germe d'une nouvelle plante. Le boyau pollinique devient l'embryon. — La transformation du boyau en embryon a lieu dans le sac embryonnaire, qui paraît déterminer son organisation et qui lui prépare en outre sa première nourriture. — Les téguments de l'ovule servent surtout à l'embryon de demeure protectrice. — L'embryon gît librement dans le sac embryonnaire et présente par rapport à l'ovule une situation inverse, sa base (extrémité radiculaire) étant dirigée vers le *micropyle*, son sommet (extrémité cotylédonaire) vers la *chalaze*.

M. Auguste de Saint-Hilaire annonce à la suite de cette lecture qu'un savant allemand, M. Weidler, a vérifié sur plus de soixante familles les résultats de M. Schleiden, et qu'un autre naturaliste de cette nation est arrivé de son côté à des faits semblables.

Ces résultats sont trop extraordinaires pour que les savants naturalistes de l'Institut les laissent passer sans observations. Nous devons dire que M. Mirbel, qui s'est beaucoup occupé de l'organisation végétale, a jeté des doutes sur leur exactitude, et que M. Brongniart a parlé dans le même sens. Espérons que ces irruptions allemandes qui viennent soudainement ébranler tout ce que nous avons cru si bien savoir jusqu'à ce jour, seront incessamment l'objet d'un examen philosophique plus approfondi et plus large.

CULTURE.

Sur la greffe dite en placage *employée pour la propagation des Camellia et autres végétaux, par* M. KETELEER, directeur des jardins de Fromont.

Depuis longtemps on multiplie, au jardin de Fromont, les Camellia par la greffe en fente étouffée, mais plus récemment nous avons adopté, pour la multiplication de ce genre de plante, une autre greffe qui a sur la première quelques avantages assez importants. Cette greffe est connue et pratiquée depuis assez longtemps en Belgique sous le nom de greffe en placage, ou en flamand *zetter;* elle est aussi pratiquée avec succès par quelques horticulteurs de Paris, mais elle n'est pas assez généralement connue pour que nous omettions de la mentionner ici et d'en donner une courte description.

Voici la manière d'opérer :

Tailler le rameau que l'on veut greffer (souvent on ne prend qu'une portion de rameau munie d'une seule feuille), en bec de flûte allongé, par la base; enlever sur le sujet une portion d'écorce, exactement de la même grandeur que la partie taillée de la greffe, réunir les deux plaies et ligaturer. On enlève avec l'écorce du sujet une petite portion de bois plus ou moins épaisse, suivant la grosseur de la greffe; mais moins on enlève de bois, plus la reprise est facile. Les plantes greffées de cette manière comme celles que l'on greffe en fente, étant étouffées sous cloches jusqu'à la reprise, il n'est pas nécessaire de couvrir la greffe d'un enduit; cependant nous couvrons toutes nos greffes d'une couche très-légère de terre argilleuse délayée, et cette pratique facilite beaucoup la reprise en ce qu'elle supprime entièrement le jour qui reste entre la ligature et qu'elle tient constamment la greffe dans un état de fraîcheur très-favorable à la soudure des parties greffées. Les soins à donner aux plantes greffées de cette manière, sont absolument les mêmes que pour les greffes en fente, c'est-à-dire : placer les pots sur une couche tiède et donner de l'air aux cloches pendant quatre ou cinq

heures chaque fois que les greffes deviennent trop humides.

Cette greffe a sur la greffe en fente deux avantages bien marqués : 1° de pouvoir être pratiquée aussi bas que l'on veut, tandis que cette dernière ne peut être pratiquée qu'en face d'une feuille munie d'un bon œil et qui se trouve souvent au sommet du sujet ; 2° de permettre d'employer tous les sujets, pourvu qu'ils soient assez forts pour recevoir la greffe, tandis que les sujets qui ne sont pas munis de quelques bonnes feuilles et de quelques yeux bien sains, ne peuvent être greffés en fente avec espoir de succès.

Depuis une couple d'années nous appliquons également cette greffe avec beaucoup de succès à la multiplication des Rhododendrons et des Azalées de l'Inde ; ce dernier genre surtout réussit merveilleusement. Nous avons en ce moment (25 juillet) des jeunes Azalées de l'Inde, greffées au mois de février dernier, qui ont des pousses de plus d'un pied de longueur. Les Azalées à feuilles caduques, de pleine terre, que nous avons multipliées de cette manière ont aussi bien réussi que les autres genres, et les avantages de cette greffe, pour ce genre de plantes, sont les mêmes que pour les Camellia, c'est-à-dire que l'on pourra greffer tous les sujets rez-terre et former ainsi des plantes bien plus belles que par la greffe en herbe que l'on est toujours obligé de poser sur le sommet du sujet et souvent à une assez grande hauteur.

M. Camuset regarde la greffe en placage comme très-avantageuse pour les arbres à feuilles opposées, dont on peut, ainsi, tirer deux greffes au lieu d'une. Cet horticulteur, si habile dans l'art de greffer, se sert de cire à greffer pour masquer les parties qui ne se recouvrent pas avec justesse, et qui laissent apercevoir un peu d'aubier.

M. Camuset a remarqué aussi que les filaments de la laine sont sujets à s'interposer entre la greffe et le sujet, et qu'il est préférable de lier avec du fil non retord.

(*Note de l'éditeur.*)

Conservation des greffes et boutures dans le miel.

Le meilleur mode de conservation des greffes et des boutures, est de les faire voyager et de les renfermer

dans des boîtes de fer-blanc, de forme cylindrique, remplies de miel. Cette substance empêche l'effet de l'air sur ces fragments de végétaux, et l'on peut les garder plusieurs mois sans altération. M. Loudon assure que l'on conserve ainsi les melons en Italie ; mais alors le miel doit s'en trouver altéré, et il devient un dispendieux moyen de conservation pour ce volumineux fruit.

Lettre à l'éditeur de la Revue horticole, *au sujet de la greffe du cèdre Deodara sur le cèdre du Liban, par* M. Poiteau.

Vous avez inséré dans le numéro d'avril, page 4 de la *Revue horticole*, la traduction d'un article de M. Barron, jardinier du comté de Derby en Angleterre, dans lequel ce jardinier fait connaître qu'il greffe avec succès le cèdre Déodara sur le cèdre du Liban. Parmi les avantages que l'auteur pense obtenir de ses greffes, il cite particulièrement celui-ci : « Je suis persuadé » que ce dernier (le cèdre Déodara) deviendra bien » plus promptement un bel arbre étant greffé sur le » cèdre du Liban que s'il fût resté franc de pied. » Cette assertion m'a paru d'abord très-hasardée, parce qu'il n'y a pas d'exemple que les conifères forment de plus beaux arbres étant greffés que francs de pied ; ensuite l'auteur ne disant pas dans son article si ce sont des flèches ou des rameaux latéraux de cèdre Déodara qu'il greffe sur le cèdre du Liban, j'ai dû penser pour l'honneur de mon confrère de l'autre côté de la Manche, que c'étaient des rameaux latéraux qu'il greffait. Or, comme j'ai étudié physiologiquement les conifères, et reconnu que les *Abies* ne se comportent dans leur développement qu'en partie comme les *Pini*, j'ai dû penser aussi que M. Barron n'obtiendrait probablement pas de beaux arbres, c'est-à-dire des cèdres Déodara pyramidaux, en greffant des branches latérales de cet arbre sur le cèdre du Liban ; que ses greffes s'en iraient de côté ou horizontalement, conformément à leur nature, et ne pourraient former que des buissons.

Aussi ai-je été étonné quand j'ai vu paraître dans le numéro de juillet de votre *Revue*, un article signé de M. le docteur Loiseleur-Deslongchamps, où il paraît

s'annoncer comme le traducteur de l'article de M. Barron, où il soutient la possibilité du redressement d'un rameau latéral, et où il développe ainsi une pensée qui lui est personnelle, en citant un de ses propres ouvrages. Après avoir dit *que je parais craindre que ces nouveaux arbres* (les greffes faites avec des rameaux latéraux de cèdre Déodara par M. Barron) *ne puissent former une aiguille terminale* (flèche), *et ne restent que des buissons*, il ajoute : « Nous n'ignorons pas que » lorsque le cèdre du Liban a perdu son aiguille, il ne » peut que difficilement, à un certain âge, en former » une nouvelle, nous l'avons dit expressément dans » notre *Histoire du cèdre du Liban*, page 41, et » nous avons ajouté un peu plus loin : Dans les pre- » mières années, lorsque cette aiguille a été rompue ou » cesse de croître, quelle qu'en soit la cause, elle se ré- » tablit naturellement par la plus vigoureuse des bran- » ches placées en dessous d'elle, et qui cesse de croître » horizontalement pour prendre la direction verticale. »

Je répondrai à cela que M. Deslongchamps est dans l'erreur; que l'on n'a jamais vu la plus vigoureuse branche latérale d'un cèdre cesser de croître horizontalement pour prendre la direction verticale, et si cette assertion n'était pas erronée, on verrait des cèdres en forme d'éventail vertical, ce qui n'existe nulle part.

Quand un cèdre, jeune ou vieux, a perdu sa flèche, il ne s'en reforme une autre que par le développement d'un bourgeon ADVENTIF; et comme les bourgeons adventifs se développent plus facilement sur un jeune cèdre que sur un vieux, on voit plus de jeunes cèdres se reformer une flèche que de vieux.

Je le répète, j'ai étudié cette famille en physiologiste, et reconnu le caractère qui indique que les branches latérales des pins, *Pini*, peuvent s'élever verticalement quand on les greffe ou qu'on les bouture; j'ai reconnu aussi le caractère qui indique que les sapins, *Abies*, ne peuvent jamais s'élever verticalement, à moins qu'on ne les tienne attachés dans cette direction pendant toute leur vie au moyen de liens et d'un tuteur.

Voici ces deux caractères :

Dans les pins, les branches latérales se ramifient par verticilles comme a fait le tronc qui les porte, et cette

ressemblance dans le développement indique une pareille ressemblance dans la faculté de s'élever verticalement. Aussi, en greffant une branche latérale de pin, on en obtient un arbre pyramidal ou qui s'élève verticalement.

Dans les sapins (le cèdre en fait partie), la tige produit aussi ses branches latérales par verticilles, mais ces mêmes branches latérales ne se ramifient que d'une manière distique, elles n'ont plus de ressemblance dans leur ramification avec la ramication en verticilles du tronc qui les porte, et cette différence indique que les branches latérales des sapins, et du cèdre conséquemment, n'ont pas la faculté de s'élever verticalement comme la tige qui leur a donné naissance.

Les expériences horticulturales prouvent en effet qu'il en est toujours ainsi.

Culture des melons de primeur, sur une couche de feuilles, par M. X., jardinier de M. le duc de Vantadour.

Au 15 décembre, M. X. a rempli une tranchée de 6 pieds de large et 3 pieds de profondeur de feuilles nouvellement ramassées, les a bien tassées et a placé dessus un coffre de 4 pieds de large avec ses chassis. Il a entouré le coffre de feuilles sur une largeur de 18 pouces. Au 1er janvier il a relevé le coffre et a ajouté à la couche 1 pied d'épaisseur de feuilles et de fumier neuf mêlés ensemble par parties égales, puis 9 pouces de terre. Le 12 janvier il a semé du petit cantaloup fond blanc sous un des panneaux. Le 27 il a repiqué le plan sous les trois panneaux. La couche s'est toujours tenue dans une chaleur modérée sans qu'on ait fait autre chose que d'ajouter des feuilles à celles du réchaud à mesure qu'elles baissaient et qu'elles n'étaient plus au niveau des panneaux. Les premiers melons ont mûri au 10 mai et se trouvaient d'une très-bonne qualité.

Procédé pour faire grossir les artichauts, par M. le vicomte de Bonnaire de Gif, vice-président de la Société royale d'horticulture.

Divers procédés avaient été pratiqués afin d'augmen-

ter la grosseur des artichauts ; ils étaient ou dispendieux ou d'une exécution difficile. Feu M. le comte de Murinais, notre confrère, avait, il y a déjà plusieurs années, annoncé à la Société qu'il était parvenu à faire grossir des artichauts en les couvrant d'un pot à fleurs dont on se sert dans les jardins. Ce mode m'a paru susceptible de modifications, l'épaisseur que présentent les vases en terre cuite ne donnant pas possibilité aux rayons du soleil de pénétrer suffisamment.

Aussi j'ai essayé de placer sur des artichauts, de la variété dite *gros vert de Laon*, lesquels étaient arrivés à peu près aux deux tiers de leur grosseur, des cloches de verre, de celles dont se servent, dans leurs établissements, les maraîchers de la capitale et de ses environs. Chacune de ces cloches a été soutenue par trois petites fourches en bois assez élevées pour que ces mêmes cloches ne touchent aux artichauts, ni dans leur partie supérieure, ni sur les côtés. Une cloche a couvert chaque artichaut. Placés sous des cloches vers la fin de juillet, dès le huitième jour, j'ai observé que les artichauts soumis à cette expérimentation étaient déjà augmentés d'un tiers en grosseur ; douze jours après, il y avait un accroissement de grosseur de plus de moitié, de telle sorte que les artichauts qui ont été placés sous des cloches, ont été, après vingt jours passés sous ces cloches, à peu près moitié plus gros que les artichauts du même carré qui avaient été abandonnés à leur croissance naturelle.

A la cuisson, les artichauts qui sont venus à maturité à l'aide de cloches ont paru plus tendres encore peut-être que les autres artichauts ; ils avaient la même saveur et présentaient l'avantage d'être incomparablement plus gros.

Pratiqué sur des artichauts de printemps et sur des artichauts d'automne, ce procédé a eu le même succès. Il est probable qu'en revêtant l'extérieur des cloches d'une couche de peinture noire, l'action du soleil agirait encore d'une manière plus active, et donnerait à l'artichaut le moyen d'arriver plus promptement et plus complétement encore à sa grosseur considérable, en conservant à sa chair sa saveur et sa tendreté, ce qui est une des précieuses qualités de ce légume.

On pourrait également employer pour cet usage, au lieu de cloches en verre, des cercles en bois revêtus de papier huilé, formant des cloches, de celles dont on fait usage pour la culture des melons dans quelques parties de la Normandie, et dont on doit la description à notre confrère M. le marquis de Chambray.

Le procédé pour faire grossir, sans altérer en rien ses qualités, un légume aussi précieux que l'artichaut, procédé basé sur les lois des sciences physiques, n'exige aucuns frais extraordinaires, et peut être en usage au moment où dans les jardins potagers on se sert moins des cloches, et enfin il est susceptible d'être employé par les praticiens les moins érudits.

Culture des œillets pendant l'hiver.

En novembre 1837, M. Tripet-Leblanc a placé ses œillets qui étaient plantés dans des pots, dits anglais, sur un gradin contre un mur, au nord, et entièrement abrités des rayons du soleil. Ils ont été préservés de la pluie et de la neige par un toit de paillassons placé à trois pieds au-dessus des plantes, et arrosés seulement deux ou trois fois pendant l'hiver et de manière que la terre est restée fort dure. Il était essentiel, en effet, qu'ils ne fussent pas surpris par la gelée dans un état d'humidité. Ces œillets, que l'on a laissés ainsi exposés à l'air libre, et qui n'ont été changés de place que quand la végétation s'est ranimée, n'ont pas souffert et se sont couverts de très-belles fleurs.

ENGRAIS.

Les Chinois sont nos maîtres dans l'économie des engrais.

Les Chinois regardent les engrais pour leurs terres comme un objet si important, que des multitudes de vieillards, de femmes, d'enfants, sont constamment occupés à chercher les immondices dans les rues, sur les grands chemins et les bords des canaux et des rivières. Ils ont un panier attaché devant eux, et portent à la main un petit rateau de bois avec lequel ils ramas-

sent les excréments des animaux et tout ce qui peut servir comme fumier.

Mais après la fiente des oiseaux, le fumier que préfèrent les cultivateurs chinois est celui que préféraient aussi les cultivateurs Romains, ainsi que nous l'atteste Columelle... Ce sont les matières qu'on emporte la nuit de Paris et dont on fait la poudrette. Cet engrais est mêlé, en petite quantité, avec de la terre grasse, et on le met en *gâteaux* qu'on fait sécher au soleil. Ces gâteaux, alors, sont un objet de commerce : on les vend aux fermiers qui ne les emploient jamais dans leur état compacte. Leur premier soin est de construire de grandes fosses pour contenir, non-seulement ces gâteaux, mais toute espèce de fientes, toute sorte de matières végétales, telles que des feuilles, des racines, des tiges de plantes, du limon des canaux, des débris d'animaux, même la barbe et les cheveux que ramassent les barbiers.

On mêle avec ce fumier le plus d'urine qu'il est possible, ou bien on y verse de l'eau, afin de le délayer, et c'est alors qu'étant dans une fermentation putride, on le répand sur la terre labourée.

En différentes parties d'une ferme, près des chemins et des sentiers, on place de grands vases enterrés jusqu'au bord, pour les laboureurs ou pour les passants qui peuvent avoir besoin de s'en servir. Sur les côtés des grandes routes et dans le voisinage des villages, il y a des petites maisons où sont des réservoirs construits avec assez de solidité pour que ce qu'ils reçoivent ne puisse pas se perdre dans la terre, et on jette de temps en temps de la paille par-dessus, afin d'en empêcher l'évaporation.

Enfin les Chinois mettent tant de prix au principal des ingrédiens qui constituent leurs engrais, que le plus cassé, le plus impotent vieillard n'est jamais regardé comme tout-à-fait inutile à la famille qui le nourrit.

Cependant, vu le petit nombre des chevaux et autres animaux domestiques relativement à la population, la quantité des engrais rassemblés par ces différents moyens, est encore insuffisante pour les terres qui sont en culture à la Chine; en conséquence on en réserve d'abord ce qui est nécessaire pour se procurer des

plantes potagères ainsi que pour accélérer la croissance des fleurs et des fruits (1).

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Sur le ver blanc : extrait d'une lettre de M. de Morel Vindé à M. Fremy, secrétaire perpétuel de la société d'agriculture de Versailles.

..... On sait que le ver blanc s'enfonce avant l'hiver à une profondeur de 16 pouces au moins; en conséquence, on creuse, à la fin de l'automne ou même dans le cours de l'hiver, le terrain à préserver, de la profondeur de 10 à 12 pouces; on en rejette les terres des deux côtés, puis on remplit de feuilles d'arbre sèches le creux ainsi produit; ensuite on rejette sur ces feuilles les terres qu'on avait amassées des deux côtés. Le poids de ces terres enfonce et tasse les feuilles de manière à former une couche assez épaisse pour que le ver blanc ne puisse la traverser. En faisant le rejet des terres sur le lit de feuilles, on a soin de les tenir en retraite de quelques pouces de tous les côtés, pour qu'il reste une petite solution de continuité entre les terres voisines et les terres de la planche que l'on vient de former.

Le succès de ce procédé est constant, il a été répété sous mes yeux pendant plusieurs années, et je ne pense pas qu'on puisse le regarder comme douteux.

L'explication de ce fait m'a paru aussi facile que certaine, elle se trouve dans l'impossibilité où est le ver blanc de percer les nervures et réseaux membraneux des feuilles superposées en quantité convenable, la nature ne l'a pas armé de moyens suffisants pour vaincre cet obstacle.

Il s'est élevé quelques incertitudes sur la durée de ce lit de feuilles. Quelques personnes ont supposé que la

---

(1) Il paraît que le lait n'est pas d'un usage général à la Chine, car lors de l'ambassade de lord Macartney, on fut fort embarrassé de procurer de cette substance aux personnes de la suite du lord ambassadeur. Un mandarin extraordinaire (*le mandarin du lait*), fu créé à cette occasion. On doit en conclure que la race bovine est en minorité, puisque, d'ailleurs, le peuple mange peu de viande, et qu'il est obligé d'avoir recours au fragile pé-tsai.

feuille devait être décomposée dès la fin du même hiver, c'est-à-dire au bout de trois ou quatre mois, et qu'ainsi réduite en terreau, elle n'offrait plus d'obstacle à l'ascension du ver blanc; c'est une erreur; la feuille est bien autrement solide et consistante; il suffit, pour en être assuré, d'avoir l'habitude de se servir des composts de feuilles. J'en exécute, tous les ans, de quoi me procurer quatre-vingts tombereaux d'excellent terreau, mais au bout de la *cinquième année* seulement, parce qu'à la fin de la troisième, malgré l'introduction, dans mon compost, d'une portion de chaux vive et des matières fécales provenant de la vidange annuelle de mes fosses, les feuilles noircies sont encore entières et non décomposées; elles offrent la même ténacité et la même consistance. C'est cette considération qui m'a forcé à n'employer mes composts qu'à la fin de la cinquième année, époque lors de laquelle je trouve quelques nervures encore subsistantes.

Je crois donc, d'après cette expérience bien positive, que la garantie résultant du lit de feuilles peut durer pendant trois années. Cependant, comme les feuilles de tous les arbres peuvent ne pas avoir la même durée, et comme quelques espèces peuvent se décomposer plus tôt que les autres, si l'on apercevait que le lit de feuilles fût consommé avant la fin de la troisième année révolue, rien n'empêcherait de hâter un renouvellement, qui serait sans inconvénient pour les plantes annuelles, et qui, pour les autres, trouverait son remède dans leur transplantation. Mais, je le répète, l'expérience a prouvé que, généralement, la durée triennale du lit de feuilles ne pouvait pas être mise en doute.

S'il est bien prouvé que le lit de feuilles préserve complétement de l'invasion perpendiculaire du ver blanc, je ne pense pas qu'on doive craindre son invasion horizontale.

En effet, jamais le ver blanc ne sort de terre et ne chemine en superficie; or, pour aller attaquer ma planche *surexhaussée*, il faudrait qu'il sortît et rampât hors de terre, ou qu'il perçât la petite étendue de feuilles qui borde la retraite de ma planche préservée; or c'est chose impossible, et l'expérience l'a constam-

ment prouvé; jamais les vers ne sont venus visiter horizontalement les plantes garanties par le lit de feuilles.

En ce moment, un champ de fraisiers et un plant de jeunes framboisiers de tous les mois, établis sur un lit de feuilles, sont en plein produit, sans avoir un seul pied attaqué par le ver blanc; tandis que les deux planches latérales, l'une en choux-fleurs, l'autre en laitues, sont complétement dévastées. Je ne puis nier ni empêcher ces ravages voisins, je n'ai point détruit l'ennemi, mais j'en ai préservé les plantes que je préférais, et c'est tout ce que je voulais et pouvais faire.

Enfin les mêmes personnes ont paru craindre que, sur un terrain si bien ameubli, les femelles de hannetons ne vinssent pondre de préférence, et qu'ainsi mes précautions ne fussent inutiles, parce qu'alors les vers se trouveraient au-dessus et non *au-dessous* de mon lit de feuilles. Ce danger n'existe pas, parce qu'à supposer que quelques œufs fussent ainsi pondus, les vers qui en naîtraient et qui ont reçu de la nature l'ordre de s'enfoncer d'au moins 16 pouces, pour résister aux dangers de l'hiver, sortiraient le plus tôt possible de ma planche pour aller trouver au delà de mon lit de feuilles une place dans laquelle ils pussent percer et s'enfoncer à la profondeur nécessaire à leur conservation; et si quelque obstacle s'y opposait, *ils périraient certainement l'hiver, par l'effet des intempéries de cette saison.*

Voilà, Monsieur et cher Confrère, tout ce que je puis vous dire sur cette méthode que je crois bien fondée en fait et en raison; je n'y ai attaché d'importance qu'en considération de son utilité. En effet, en quelque état que soit le hanneton, dans les diverses phases de son existence, il est, par ce procédé, écarté des racines des plantes préférées et des semis précieux; or cet avantage peut intéresser fortement le jardinier, le pépiniériste et même l'amateur; vous pourriez, à ce titre, engager nos honorables Confrères à en faire l'essai.

Destruction de la Pyrale.

On lit dans le *Moniteur de la Propriété*, août 1838 : « M. Despax, fabricant de produits chimiques, nous écrit pour annoncer aux propriétaires de vignes, qu'il

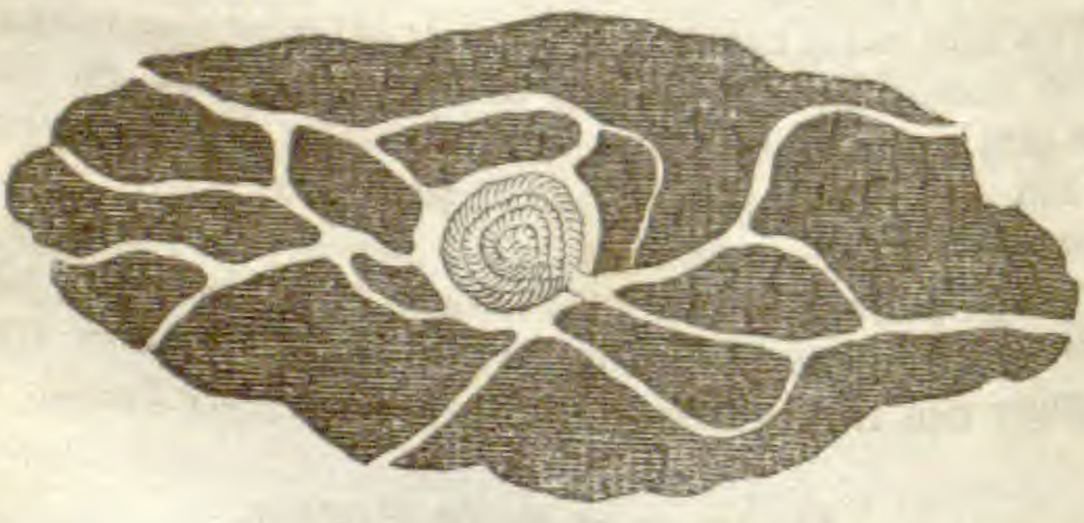
a trouvé un moyen simple et peu coûteux de se garantir des ravages produits par la pyrale. Il assure avoir expérimenté que cet insecte est extrêmement avide des feuilles de fèves de marais. »

Il engage en conséquence les vignicoles à semer des » fèves dans leurs vignes, de manière à ce qu'il s'en » trouve au printemps et en automne. Cette légumi- » neuse, dit M. Despax, protégera les raisins et sera » une récolte de plus. Le papillon de la pyrale déposera » ses œufs sur les tiges que l'on arrachera avec soin et » que l'on fera brûler. »

Destruction des courtilières, par M. Uterhart.

Les moyens qu'on a employés jusqu'à ce jour pour détruire la courtilière et se préserver des ravages qu'elle exerce, principalement au potager, soit en confondant les semis, soit en coupant les racines des jeunes plantes, sont plus ou moins expéditifs, aucun d'eux cependant ne présente un résultat satisfaisant, je crois donc pouvoir me rendre utile en portant les observations suivantes à la connaissance des horticulteurs.

En ratissant la surface d'un terrain infecté par les courtilières, on rencontre leurs galeries de toutes parts et en toutes directions, mais en y regardant de près, on aperçoit facilement certaines galeries plus larges que les autres, et formant un cercle.



C'est à cet endroit qu'il y a des centaines de courtilières à détruire en un instant : au milieu de ce cercle il se trouve une motte de terre d'à-peu-près trois à

quatre pouces de diamètre, plus compacte que celles qui l'entourent; on se sert d'un des bouts de la ratissoire pour détacher cette motte du fond, auquel elle tient assez solidement; après l'avoir ainsi enlevée, en fouillant ses côtés, on trouve une place où le doigt s'enfonce aisément, c'est là l'entrée du nid. Si l'on brise la motte on y trouve communément de cent à deux cents œufs d'une couleur verdâtre, transparente, de la grosseur d'un gros grain de millet, ou parfois de petits insectes, qui meurent sitôt qu'ils sont mis en contact avec l'air extérieur, surtout quand ils sont exposés aux rayons du soleil. Quand on trouve l'entrée de la motte ouverte, on n'a plus besoin de fouiller, les insectes sont partis.

M^me^ Guénaut, au château de Voisenon, près Melun, avait promis, à l'enfant de son jardinier, un sou par chaque nid plein qu'il apporterait. En six semaines il ne lui a pas livré moins de deux mille quatre-vingt nids, lesquels, en ne comptant que cent œufs ou insectes par nid, produisent l'énorme quantité de deux cent huit mille insectes.

En moins d'un quart-d'heure on a découvert et détruit devant moi six nids. M^me^ Guénaut espère, par ce moyen, être débarrassée entièrement des courtilières dans le courant de l'année prochaine.

C'est de mai en août qu'il convient de se livrer à cette recherche.

Destruction des altises qui dévorent les choux, raves, navets, etc.

M. Guidon, horticulteur à Montgobert, a fait disparaître ces insectes au moyen d'une bordure de fèves de marais semées sur couche fin de février, et repiquées autour de la plate-bande de choux un mois avant le semis des choux et radis qui a été fait dans cette plate-bande où quelques pieds de fèves étaient aussi épars au milieu. M. Guidon a eu la même réussite en semant des navets dans un carré de fèves. Avant d'employer ce moyen il ne pouvait posséder aucun plan de choux, navets, radis, etc.

PLANTES POTAGÈRES.

Du pé-tsai, ou chou chinois.

On parle beaucoup du pé-stai à la Société d'horticulture de Paris. Chacun apporte ses observations, ses espérances, le résultat de la dégustation qu'il en a faite: l'un le trouve tendre, l'autre le trouve dur, coriace; on a trouvé au chou chinois, ici, le goût de chicorée; là, le goût d'épinard, ailleurs, le goût de laitue, enfin le goût de chou. On voit qu'il y a un peu de doute.

Quoi qu'il en soit de la diversité des jugements, nous allons exposer dans les notes suivantes tout ce que nous avons appris sur cette célèbre plante.

M. Pépin, chef de l'école de botanique au Jardin des Plantes, a offert à la Société du plant et des graines qui ont été distribués. Il a dit que depuis dix ans il avait cultivé le pé-tsai; que cette plante croissait avec une si grande rapidité que l'on pouvait espérer deux récoltes dans l'année; car dans la collection de l'école les graines (1) semées en avril en ont produit d'autres en juillet; resemées de suite elles paraissent devoir mûrir encore cette année, toute tardive qu'elle a été. Le pé-tsai est un chou et, par conséquent, sa graine est oléagineuse; on pourrait donc le cultiver, a dit M. Pépin, sous le rapport du produit de l'huile, et, par sa nature qui est d'être une plante annuelle, il remplacerait avec avantage le colza qui est exposé à souffrir beaucoup de la rigueur des hivers.

Mais, malheureusement, son huile est épaisse et visqueuse; pourrait-on l'éclaicir? c'est ce que des essais pourront décider. Il existe une espèce de colza, le *colza de mars*, qui est annuel, et cependant on n'en fait usage que quand le *colza d'hiver* a manqué. Il faudrait donc, pour les remplacer, que le chou pé-tsai fut supérieur à tous deux.

Cela n'est pas impossible, et l'on ne saurait trop recommander aux cultivateurs de faire des essais qui,

(1) Ces graines lèvent en soixante heures.

de toutes manières, ne peuvent être très-coûteux. Peu de plantes, d'ailleurs, sont plus faciles à cultiver.

La maison Vilmorin a beaucoup cultivé cette année ce végétal, et nous nous nous sommes assurés que l'on y trouvera de la graine disponible.

Le pé-tsai a été proposé pour fourrage, mais il est vraisemblable que sa qualité aqueuse ne permettra pas de le consacrer à cet usage.

Nous l'avons essayé à plusieurs sauces ; comme nous l'avons dit dans notre numéro de juillet, les produits du semis du printemps étaient coriaces. Les semis d'août se sont trouvés plus tendres, et les feuilles accommodées comme les épinards ont été trouvées mangeables, quoique inférieures, non-seulement aux épinards, mais encore aux feuilles de betteraves et de poirées assaisonnées de la même manière.

M^me^ Bréon, épouse de M. Bréon, horticulteur grainier, qui a habité l'île Bourbon où l'on cultive le pé-tsai, nous a dit qu'il était une ressource dans la saison chaude et sèche, à laquelle il résistait plus facilement que les autres plantes du même usage. Dans le reste de l'année on se sert du pé-tsai, non qu'il soit préférable aux autres plantes, mais seulement pour changer d'aliments, à degré de qualité même inférieur en lui. A Bourbon on n'en voit jamais de pommés.

Nous avons fait, au sujet du chou chinois, des recherches et de longues lectures dans les ouvrages sur la Chine, nous allons rapporter ce que nous avons trouvé de plus explicite sur ce sujet dans les écrits des missionnaires et des voyageurs.

» Du riz, des choux, et un peu d'ail ou d'ognon, au lieu de viande, avec un breuvage de thé commun, sont souvent tout ce qui compose les repas des paysans et des ouvriers chinois, et, quoique nos laitues et nos romaines y soient connues, cependant la préférence est donnée au pé-tsai, qui tient un rang distingué parmi les plantes potagères de la Chine.

» Les meilleurs pé-tsai se trouvent dans les provinces du nord, *où les premiers frimats servent à les rendre fort tendres;* l'abondance en est presque incroyable. Dans le cours des mois d'octobre et de novembre, le matin, on a quelquefois de la peine à passer à travers

l'immense quantité de petites charrettes et de brouettes qui en sont chargées et qui encombrent les portes de Pékin et de Hang-Tchou-Fou. L'usage des Chinois est de les conserver dans du sel, ou de les mariner, pour les faire cuire avec le riz qui est naturellement fort insipide.

» On distingue, ici (1), trois sortes de pé-tsai : 1° le pé-tsai à feuilles blanches, fines et très-tendres, qui pomment comme les laitues romaines, quand on les aide un peu; 2° les *nison-tou*, c'est-à-dire, fraise de bœuf, parce que ses feuilles sont crêpées, très-grandes, charnues, pleines de suc et assez douces; 3° les violacés, dont les feuilles sont très-déliées, lisses, fort tendres et d'un goût agréable, mais mêlé d'une petite pointe d'amerture, comme quelques espèces de laitues. Parmi ces trois espèces on distingue encore celles qui ont les feuilles allongées en langues de serpents, ou arrondies, découpées ou unies, à côtes plates, comme les bettes (poirées), blondes ou à côtes arrondies, comme les laitues, etc. (2).

» Nous n'insistons pas plus sur les détails de ces différences. Nos choux, nos chicorées et tant d'autres plantes potagères, ont appris, il y a longtemps, à notre occident, que la même plante paraît sous un nombre prodigieux de formes et en change quelquefois à être méconnaissable. Il est inévitable que les pé-tsai étant cultivés dans un empire immense et cultivés si diversement, changent d'un endroit à l'autre et prennent différentes formes.

» Le climat, la saison, et la nature du terrain mettent une grande différence entre pé-tsai et pé-tsai pour le goût, les qualités et la grosseur. Il y en a qui

---

(1) C'est un missionnaire qui parle.

(2) *Pé* veut dire blanc, *tsai* veut dire légume, ainsi le pé-tsai est un légume blanc.

» Des trois espèces de pé-tsai que cite la notice, il y en a deux qui ne méritent pas d'être accueillies. la troisième ne diffère de nos cardes-poirées, que parce que celle de Chine est plus tendre et moins fade, plus large et plus longue que la nôtre; cette espèce a réussi en France; les deux autres y réussiraient de même si elles valaient la peine qu'on essayât de les cultiver.

ont toujours un goût fade et presque insipide, tandis que d'autres en ont un fort agréable, et une espèce de parfum naturel. Autant quelques-uns sont sains et salubres, autant d'autres le sont peu. Il y a des endroits où l'on ne peut les manger petits, ou même avant les premières gelées, au lieu que dans d'autres on les mange en tout temps, et selon qu'on veut plus ou moins les attendre. La culture la plus soignée les laisse toujours très-médiocres dans certains cantons, au lieu qu'ils viennent comme d'eux-mêmes dans d'autres. Ils croissent à vue d'œil et grossissent jusqu'à peser depuis dix à douze livres jusqu'à dix-huit et vingt.

» Les pé-tsai les plus estimés à Pékin sont ceux des environs de la petite ville de *Ngan-Sun;* ce sont ceux, en effet, qu'on préfère pour la table de l'empereur et toute sa famille. Les friands d'Europe voudraient bien des choux pour les cuire et les assaisonner d'une manière qui pût flatter leur délicatesse; ceux de Chine, au contraire, soit préjugé, soit finesse de goût, raisonnent sur le pé-tsai comme eux sur la venaison et le gibier, prétendent que plus on leur donne d'assaisonnement, plus ils perdent de leur propre saveur. Nous avouerons candidement notre profonde incapacité et ignorance sur ce grave sujet, et nous nous bornerons à raconter, qu'étant de service au palais, nous avons trouvé très-bons et très-délicats des pé-tsai de *Ngan-Sun* cuits simplement au bouillon, et sans autre assaisonnement que du sel. Notre témoignage ne prouve rien sans doute, mais nous ne le donnerons que pour ce qu'il vaut.

» Nos européens de Canton appèlent le pé-tsai chou chinois. Qu'ils se chargent d'en dire le pourquoi. Pour nous, il nous paraît qu'il demande une terre moins fumée que nos choux. Quand on cherche plutôt à avoir de bons pé-tsai que de gros pé-tsai, et à les avoir à leur temps qu'à en pousser la crue, il faut leur choisir un terrain découvert et plutôt humide que sec. Les terres basses qui ne sont pas trop marécageuses leur sont très-favorables. Dans le choix des engrais, les terreaux, les cendres de différentes herbes et la poudrette sont ce qui leur convient le mieux.

» Les pé-tsai ne donnent leur graine que l'année d'a-

près qu'ils sont plantés (1). Les Chinois prennent les mêmes précautions, pour en avoir, que nous pour les choux; ils gardent dans la serre, ou autre endroit bien abrité, quelque pieds choisis; et le printemps venu ils les replantent dans un coin exposé au soleil, et les arrosent jusqu'à ce qu'ils soient montés en fleur et en graine. La fleur est mûre d'ordinaire en juin et juillet. Les jardiniers sont partagés ici sur ce qu'il faut semer. Les uns veulent que la nouvelle graine donne des pé-tsai plus forts, plus vigoureux, et d'une culture plus aisée; les autres prétendent que ceux qui viennent de graine de l'année précédente, bien conservée à l'air dans un endroit découvert exposé au nord, donnent des pé-tsai plus tendres, plus délicats, et plus aisés à faire pommer.

» Dans les provinces méridionales, on sème du pé-tsai dans toutes les saisons, et il y viennent bien. Quand on veut en avoir à la fin du printemps, en été, et tout l'automne, il faut leur choisir une terre bien arrosée et, autant qu'on peut, l'exposition de l'orient. Dans les provinces septentrionales comme *Chan-Tong* et le *Pé-Tché-Li*, où ils sont incomparablement meilleurs et plus délicats, on les sème sur planche à mi-juillet, ou août, comme chez nous les choux cabus. Les chaleurs de la canicule passées, on les transplante au cordeau dans des trous qu'on fait avec un gros planton, afin d'y mettre un peu de poudrette. Ceux qui ne songent qu'au profit les plantent en échiquier à sept ou huit pouces l'un de l'autre, parce que les pé-tsai se mangent à toutes leurs périodes d'accroissement. Ils en dédoublent les rangs à proportion qu'ils croissent, choisissent ceux qu'ils veulent laisser, et ne gardent que ceux qu'ils voient bien venant, et en voie d'atteindre leur plus belle grosseur. Ceux qui ne cherchent qu'à avoir de beaux pé-tsai, les plantent comme nous les choux, à un pied et demi l'un de l'autre. De quelque manière qu'on les plante, il faut les arroser aussitôt pour attacher les racines et faciliter la reprise, puis les labourer, sarcler

(1) Ceci ne semble pas s'accorder avec les cultures faites au Jardin-des-Plantes de Paris : on pourrait en conclure que la plante traitée comme bisannuelle, donne des graines dont on obtient des individus plus vigoureux.

et chausser jusqu'à ce qu'ils soient en pleine crue et aient atteint les rosées et les nuits fraîches de l'automne. L'automne est admirable, ici (1), et presque aussi beau que dans notre Béarn. Le temps beau et doux est sans doute la principale cause de la manière charmante dont les pé-tsai croissent alors comme à vue d'œil; pour peu que la terre ne soit pas trop défrichée, on ne se met plus en peine de les arroser, et cela ne leur nuit point; quelque fanées et flétries qu'elles paraissent dans le grand midi, ou trouve le lendemain matin leurs feuilles dressées, fraîches et pleines de vigueur. Mais elles restent vertes, ou tout au plus blondes jusqu'au premier froid. *En revanche, les premiers froids venus, leurs larges côtes s'attendrissent, et tout le reste de la feuille devient, peu à peu, d'un blanc parfait.* Il y en qui lient leur pé-tsai, comme nous nos laitues romaines, pour se procurer une plus grosse pomme et des côtes de feuilles plus tendres, mais d'autres les abandonnent à eux-mêmes et prétendent que les pé-tsai perdent par là en saveur, en goût et en parfum, ce qu'ils gagnent en blancheur et en tendresse. Le vrai, c'est qu'à *Ngan-Sun* et dans les autres endroits où ils sont si bons, si tendres et si excellents, on ne les lie point du tout.

» Quand les pé-tsai ont toute leur crue, ils ont depuis deux pieds jusqu'à trois de hauteur, et pèsent, comme nous avons dit, depuis quinze jusqu'à vingt livres. On attend que les gelées les aient un peu macérés pour en faire la récolte. Leurs premières feuilles extérieures en patissent un peu, mais l'on ne s'en met pas en peine, parce qu'aussi bien, elles doivent rester dans le champ pour y former du terreau.

» Comme les Chinois sont grands mangeurs d'herbages, les pé-tsai sont une vraie récolte, surtout pour les provinces du nord, car, quoique plus méridionales que la Provence, le froid y est si rigoureux que le jardinage y est absolument fermé depuis la mi-novembre jusqu'à la mi-février (2), libre à nos physiciens de l'expli-

---

(1) L'auteur veut dire à Pékin, sans doute.

(2) Souvent on a parlé de 15 degrés de froid à Pékin : voici

quer comme ils l'entendront ; bien plus fermé que dans les provinces les plus septentrionales de la France.

» On a trouvé plusieurs moyens de conserver la récolte des pé-tsai et de la faire durer tout l'hiver ; les uns les confisent au sel et au vinaigre, les autres les font cuire à demi à la vapeur de l'eau bouillante, ou faner à l'air froid du nord, après les avoir effeuillés, puis passer par l'eau de moutarde ou de gingembre, en les coupant par morceaux. Cependant, comme ces inventions d'épargne ou de ménage qu'on ne connaît peut-être pas assez dans nos campagnes, ôtent toujours au pé-tsai quelque chose de son bon goût, on en conserve une grande quantité de frais jusqu'au printemps.

» Il y a pour cela, deux manières : la première consiste à les exposer au soleil un peu pour leur ôter un superflu d'humidité qui les ferrait pourrir, puis de les mettre en piles dans une resserre ou dans des fossés creusés exprès ; la deuxième, à les planter en masse dans du sable de rivière humide au fond d'une resserre. Ceux qui ne veulent pas les conserver si long-temps, les couchent à plat sur une terre ni trop sèche ni trop humide, et après avoir jeté dessus un peu de paille hachée, les couvrent d'un pied de terre sèche ; ceux qui ont un endroit commode pour cela les suspendent par le pied, comme l'on suspend les choux cabus, et le plus près possible les uns des autres. Du reste, l'industrie chinoise tire si bien parti de toutes ces manières de conserver le pé-tsai, qu'on en a à Pékin tout l'hiver et à bon compte. La consommation qui s'en fait est si prodigieuse dans cette ville immense que nous n'osons pas dire à quoi en doit monter la totalité.

» L'acquisition du pé-tsai n'est pas nécessaire à notre jardinage, on peut s'en passer à l'avenir comme l'on

---

pourtant une note qui porterait à croire que le thermomètre n'y atteint guère ce degré d'intensité.

« Depuis 5 heures du matin jusqu'à midi le 31 décembre 1820, » à Pékin, le froid fut de 12 degrés au-dessous de zéro. Le vent » d'Est soufflait avec force. Les plus âgés ne se souvenaient pas » d'avoir vu un hiver aussi rigoureux.

» Des Chinois nous dirent en riant que les enfants du Nord » leur avaient amené le froid de leur pays. »

Voyage à Pékin, par le Russe Timkowski, I, 382.

s'en est passé précédemment. Cependant si sa culture était introduite en France, et prenait dans toutes nos provinces, elle procurerait au pauvre comme au riche une plante potagère fort aisée à cultiver, qui croît promptement, et est aussi bonne et aussi délicate que les meilleurs choux. »

Salade de dahlia.

Un membre de la Société d'horticulture a cité l'expérience qu'il avait faite d'une salade composée avec les pétales du dahlia, et qui lui avait paru un aliment agréable. Nous avons répété cette expérience, mais nous n'avons pas éprouvé la même satisfaction : il a fallu y ajouter suffisante quantité de *fourniture* pour la rendre supportable. Néanmoins, nous avons remarqué qu'en choisissant les espèces dont les pétales sont d'une plus douce saveur, une telle salade était susceptible d'être servie sur la table, au moins comme objet de curiosité.

Fraise de Maytt. M. Poiteau a donné dans les *Annales* de la Société d'horticulture de Paris, un article détaillé sur ce fraisier auquel il attache une grande importance. « Nous ne connaissons rien d'aussi parfait, » dit-il, dans le genre fraisier..... Ce fraisier se place » naturellement dans la section des ananas, et si cette » section n'existait pas, il donnerait l'idée de la former, » tant son fruit a le délicieux parfum de l'ananas. » Le fraisier de Maytt a été introduit par la maison Tripet-Leblanc, qui le possède seule jusqu'ici.

Cerise de la reine Hortense. M. Larose, ancien jardinier de la Malmaison, et actuellement horticulteur, fleuriste et pépiniériste à Neuilly, a obtenu de semis une cerise magnifique, d'une grosseur peu commune et très-distincte de toutes celles connues jusqu'à ce jour. Ce cerisier mérite, dit M. Poiteau, une grande propagation par son volume, sa beauté, la bonté de sa chair et de son eau. Il en faut moins de cinquante pour faire une livre, tandis qu'il faut plus du double en cerises anglaises pour former le même poids. Sa fleur répand l'odeur de l'aubépine.

PLANTES ET ARBRISSEAUX D'AGRÉMENT.

Rose augusta de Ségur.—Section des bengales. Nouvelle et précieuse rose perpétuelle odorante, obtenue par M. le comte Lelieur; tiges droites, hautes de 2 à 3 pieds, formant un buisson ovale régulier; aiguillons dans la partie inférieure des tiges seulement, et peu nombreux; feuilles rapprochées, rappelant celles des roses de Bourbon; fleurs pleines, larges de 3 pouces, à odeur de quatre saisons, de 5 à 8, terminales, Elle n'a pas souffert pendant ce dernier hiver, si fatal aux bengales. M. Paillet, jardinier-fleuriste, rue du Petit-Banquier, à Paris, s'en est rendu acquéreur et en a de disponibles.

Rose Noisette-Billard.—Ce nom a été donné par la Société royale d'horticulture à une rose obtenue par M. Billard, ancien pépiniériste à Fontenay-aux-Roses. C'est d'après la description de M. Poiteau, un rosier vigoureux, d'une belle végétation, qui paraît devoir prendre place à côté d'*Aimée-Vibert*. Il est digne de figurer avec honneur dans les collections, et M. Billard s'est déjà occupé de sa multiplication.

Mahonie du Népaul, *Mahonia nepaulensis*. Herbier de l'Amateur, II^e^ série, n° 1.— Joli arbrisseau de 3 à 6 pieds de hauteur, à feuilles persistantes composées de onze à treize folioles luisantes, bordées de dents presque épineuses, et à fleurs jaunes d'un joli aspect, disposées en grappes. Originaire du Népaul et cultivé depuis quelques années au Jardin-du-Roi et dans quelques établissements d'horticulture. Supporte en pleine terre le froid de nos hivers les plus rigoureux. Se multiplie de marcottes et de drageons.

Dombeya d'Amélie, *Dombeya Ameliæ*. Herbier de l'Amateur, II^e^ série, n° 3.— Grand arbrisseau ou petit arbre, originaire de Madagascar, cultivé depuis une douzaine d'années, d'abord dans le jardin de Neuilly, et ensuite au Jardin-du-Roi à Paris. Il exige la serre chaude et se plante dans un mélange de parties égales de terre franche, de terreau bien consommé et de ter-

reau de bruyère. Ses feuilles sont en cœur, à trois lobes peu profonds, et ses fleurs blanches, mêlées de rose, forment, dans la partie supérieure des rameaux, des ombelles disposées en tête et d'un très-bel effet. Cette plante, qui a été dédiée à la reine Amélie, fleurit en mars et avril.

Euphorbe a fleurs de jacquinie, *Euphorbia jacquiniæflora*. Herbier de l'Amateur, IIe série, n° 4. — Arbrisseau à tige grêle, haute de 3 pieds ou plus, à feuilles lancéolées, très-glabres, d'un vert foncé et à fleurs d'un beau rouge écarlate, disposées en nombreux petits corymbes tout du long des rameaux. Peu de plantes font un aussi joli effet dans les serres chaudes depuis le mois de décembre jusqu'en avril et mai, temps pendant lequel cette espèce ne cesse de donner ses charmantes fleurs. Nous l'avons vue dans la serre du Jardin-du-Roi, confiée à M. Neumann, qui ne la cultive que depuis l'année dernière. Elle se multiplie facilement de boutures, et se plante dans un mélange de terre composé de la même manière que pour l'espèce précédente.

Poinsett éclatante, *Poinsettia pulcherrima*, Bot. mag., *Euphorbia pulcherrima*, Wild., Herbier de l'Amateur, IIe série. Du Mexique. — Arbrisseau s'élevant à la hauteur de 5 à 6 pieds : feuilles grandes oblongues, entières ou lobées; en janvier, fleurs insignifiantes, mais collerette de 12 à 15 folioles du plus beau rouge et longues de 6 pouces, multiplication de boutures étouffées. Serre chaude. Plante magnifique au temps de sa floraison.

Epimède a grandes fleurs, *Epimedium grandiflorum*. Herbier de l'Amateur, IIe série, n° 5. — Petite plante vivace, à feuilles trois fois ternées, composées de folioles, ovales en cœur, dentées en scie, et à fleurs blanches disposées en grappe; leurs pétales ont une forme particulière, celle d'un capuchon. Elle est originaire du Japon, et cultivée depuis trois ans au Jardin-du-Roi et dans l'établissement de Fromont. On la met à l'abri de la gelée pendant l'hiver dans une bâche froide; mais M. Neumann croit qu'elle pourra supporter la pleine terre. Elle fleurit dans les premiers jours du printemps, et de nouvelles grappes de fleurs se suc-

cèdent les unes aux autres pendant deux mois. On la plante en terre de bruyère et on la multiplie de racines éclatées.

Elle a une variété dont les fleurs ont une teinte violette plus décidée et dont les feuilles se font aussi remarquer par cette dernière nuance. Quelques horticulteurs distinguent cette variété sous le nom d'*Epimedium violaceum*.

Clématite de Siebold, *Clematis Sieboldii*. Herbier de l'Amateur, IIe série, n° 6. — Cette nouvelle clématite est due au docteur Siebold, qui l'a rapportée dernièrement du Japon en Angleterre, d'où MM. Cels, frères, l'ont fait venir pour leur établissement. Sa tige se divise en rameaux sarmenteux, garnis de feuilles ternées, à trois lobes ; ses fleurs, larges de plus de 4 pouces, d'un blanc verdâtre avec des étamines bleuâtres, font un fort bel effet et paraissent en juin-juillet. Il est probable qu'elle pourra supporter la pleine terre, mais jusqu'à ce qu'elle soit plus répandue, il sera prudent de la rentrer dans l'orangerie pendant l'hiver. On la multiplie facilement de marcottes ou de rejetons, et même de graines.

Acacie vêtue, *Acacia vestita*. Herbier de l'Amateur, IIe série, n° 7.—Cette jolie espèce d'acacie est très-propre à faire l'ornement des serres tempérées, en février et mars, qui sont les mois pendant lesquels la partie supérieure de ses rameaux se charge de nombreuses et charmantes fleurs jaunes, disposées en grappes ou en panicules. Ses rameaux sont d'ailleurs grêles, pubescents, garnis de petites feuilles elliptiques d'un vert agréable et terminées en pointe très-aiguë. Cet arbrisseau, originaire de la Nouvelle-Hollande, est cultivé par MM. Cels frères, qui le plantent en pot dans un mélange de terre franche légère et de terreau de bruyère, ou même en pleine terre de bruyère pure, et le multiplient de marcottes et de boutures.

Cléomé arborescent, *Cleome arborea*. Herbier de l'Amateur, IIe série, n° 12. — Sa tige est frutescente, rameuse ; ses feuilles sont pétiolées, composées de cinq à sept folioles ovales-lancéolées, disposées en manière

de digitations ; ses fleurs, d'une belle couleur violette, ont une forme très-élégante et sont rapprochées au nombre de trente et plus en une charmante grappe terminale. Cet arbrisseau croît naturellement dans les contrées les plus chaudes de l'Amérique méridionale, ce qui fait qu'on ne peut le cultiver qu'en serre chaude ; il y fleurit pendant une partie de l'année et particulièrement pendant les mois de mars, avril et mai, où ses fleurs se succèdent sans interruption les unes aux autres. On le multiplie assez facilement de boutures, et on le plante en pot dans un mélange de terre franche et de terreau de bruyère. Nous l'avons vu chez M. Loth.

Hélianthème a fleurs roses, *Helianthemum roseum*. Herbier de l'Amateur, IIe série, n° 14.—Les cistes et les hélianthèmes, qui sont de la même famille, ont de charmantes fleurs, dont les pétales disposés en rose, présentent toutes un aspect très-agréable ; mais ces jolies fleurs, dans leur état de nature, ont l'inconvénient d'être d'une très-courte durée; ouvertes le matin, à peine si elles peuvent rester sur leur tige la moitié de la journée. Le moyen de prolonger la jouissance de ces fleurs, c'est de les faire doubler, et c'est cet avantage qu'on s'est procuré en obtenant la variété à fleurs doubles de l'hélianthème que nous annonçons, et dont les fleurs roses, disposées en petites grappes terminales, tournées d'un seul côté, paraissent en mai et juin. Leur corolle, formée de vingt-cinq à trente pétales, dure quatre à cinq jours, et même plus, en tenant la plante à l'ombre. Cet hélianthème est d'ailleurs une petite plante à rameaux grêles, garnis de feuilles opposées, ovales-oblongues. Le type de l'espèce est indigène des Alpes et des Pyrénées. Nous avons vu la variété à fleurs doubles dans le jardin de M. Audot. Elle se multiplie de pieds éclatés et de marcottes. Comme elle est plus délicate que l'espèce sauvage, il convient de la planter en pot, en terre de bruyère, et de la mettre à l'abri du froid pendant l'hiver. Elle offre une autre variété à fleur d'un jaune nankin.

Fuchsie a très-longues fleurs, *Fuchsia fulgens*, Herbier de l'Amateur, IIe série, n° 19.— Cette nouvelle espèce est la plus belle du genre qui ne renferme

d'ailleurs que de jolies plantes. Sa tige est suffrutescente, haute d'un pied ou plus, garnie de feuilles ovales en cœur, opposées et pétiolées; ses fleurs longues d'environ trois pouces et d'un rouge éclatant, sont disposées au sommet des tiges et des rameaux en grappes d'un bel aspect. Cette plante originaire du Mexique, n'est cultivée en Angleterre que depuis l'année dernière, et on en doit l'introduction en France à M. Audot qui l'a fait venir de ce dernier pays au mois de juin de cette année. Elle paraît susceptible de fleurir pendant la plus grande partie de la belle saison, car l'individu que nous avons vu avait des fleurs il y a cinq mois, et il en porte encore maintenant. Jusqu'à ce que cette belle espèce soit plus multipliée, il sera prudent de la tenir dans la serre-chaude pendant l'hiver. Elle se plaute en terre de bruyère et se multiplie de boutures; elle annonce même devoir donner des fruits sur l'exemplaire de M. Audot.

Gladiolus ramosus. — Ce glayeul, obtenu à Harlem des graines du *G. blandus* ou *floribundus* (voyez la *Revue horticole*, tom. III, pag. 309), produit une bulbe plus grosse; la fleur, rouge clair et presque rose, est aussi plus grande et plus splendide; les pétales inférieurs sont rayés de rouge plus foncé. Il a été introduit en France, cette année 1838, par M. Rifkogel (rue de Vaugirard, 125), chez qui il est en fleur depuis le mois d'août. Il peut être cultivé dans la terre de bruyère ou autre terre préparée, douce et substantielle, à mi-soleil. A l'approche des gelées on le relèvera pour le placer sur une tablette à l'abri du froid, et le replanter en pleine terre dans le courant d'avril.

Nous l'avons fait dessiner pour l'Herbier de l'Amateur, IIe série, dans lequel il paraîtra incessamment.

Stanhopée a grandes fleurs, *Stanhopea grandiflora*. Herbier de l'Amateur, IIe série, no 20. — C'est dans la serre-chaude du Jardin-du-Roi, confiée aux soins de M. Neumann, et où on la cultive depuis trois ans, que nous avons vu, au mois d'août, cette belle orchidée en fleurs. Ses racines produisent des espèces de bulbes pyramidales, anguleuses, qui donnent naissance à des feuilles lancéolées, longues d'un pied

ou environ. Les fleurs, larges de quatre pouces, sont jaunâtres et tachetées de brun rougeâtre, portées au nombre de deux à quatre sur une hampe réfléchie au dessous de la base des feuilles. On la multiplie par éclats des racines, et on la plante dans des corbeilles remplies de mousses et de quelques morceaux de terre de bruyère que l'on suspend dans la serre-chaude, en ayant soin de les entretenir dans un état d'humidité suffisante. Cette plante est originaire du Pérou.

Eulophie a pétales roulés, *Eulophia streptopetala*, Herbier de l'Amateur, II^e^ série. — De même que dans l'espèce précédente les racines produisent des espèces de bulbes, et celles-ci des feuilles lancéolées-linéaires, marquées de plis et de nervures. Les fleurs, au nombre de vingt à vingt-cinq, sont disposées en épi terminal; leurs couleurs selon les parties différentes, sont ou verdâtres, ou d'un jaune clair et marquées de taches d'un rouge brunâtre. Cette espèce, originaire du Brésil, fleurit en avril et mai. Nous l'avons vue dans la serre-chaude du Jardin-du-Roi, où M. Neumann la multiplie de drageons, et la plante en terreau de bruyère sans mélange.

Rosage du Burgraw, *Rhododendron Burgrawianum*, Herbier de l'Amateur, II^e^ série.—Bel arbrisseau de trois à quatre pieds de hauteur, dont les feuilles sont lancéolées, d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous, et dont les fleurs d'un rose foncé, larges d'au moins deux pouces, sont disposées en un corymbe terminal, d'un superbe aspect. MM. Cels cultivent depuis peu ce beau rosage comme un hybride provenu du *Rhododendron arboreum*. Ils le multiplient en le greffant par approche sur le *Rhododendron ponticum*, et le tiennent en pleine terre de bruyère dans une grande bâche froide. Il a fleuri cette année à la fin d'avril et au commencement de mai.

Verveine de Tweedi, *Verbena Tweediana*, Herbier de l'Amateur, II^e^ série. — Cette espèce ressemble beaucoup à la *Verbena melindres*, mais elle en diffère pas ses fleurs sensiblement plus grandes et d'un rouge pourpre, au lieu d'être écarlates.

Verbena incisa et *Verbena arraniana*. — Ces deux

nouvelles verveines, très-voisines des *V. melindres* et *Tweediana*, et d'une multiplication aussi facile, en diffèrent par un feuillage plus large, et par la couleur des fleurs; la première est rose tendre, et *l'arraniana* est violet clair. Le mélange des quatre espèces, ou variétés, qui ont la même disposition à se coucher sur la terre, formera de charmants tapis de fleurs. Nous ne les avons encore vues que dans le nouvel établissement d'horticulture de M. Rifkogel, rue de Vaugirard, 125.

L'*arraniana* a paru en Angleterre en 1836, mais l'*incisa* paraît être beaucoup plus nouvelle.

Poincillade de Gillies, *Poinciana Gilliesii*, Herbier de l'Amateur, IIe série.—Cette belle légumineuse, introduite il y a quelques années par M. Tripet, avait fleuri pour la première fois dans son jardin, avenue de Breteuil, n° 30, en 1837, mais imparfaitement; dans les premiers jours de juillet de cette année, elle a produit de nouveau des fleurs beaucoup mieux développées, remarquables par leurs pétales d'un jaune serin et par les longs filaments de leurs étamines du plus beau rouge. M. Leblanc, successeur de M. Tripet, possède plusieurs individus de cet arbrisseau et de la hauteur de quatre à cinq pieds.

Poincillade très-belle, *Poinciana pulcherrima*.— Cette espèce du même genre, dont la beauté est bien caractérisée par son nom spécifique, a fleuri pour la première fois cette année à Paris, dans la serre-chaude de M. Neumann, au Jardin-du-Roi.

Stéphanote floribond, *Staphanotis floribunda*, Herbier de l'Amateur, IIe série. — Cette apocynée a produit cette année d'abondantes et magnifiques fleurs dans la même serre, depuis le mois de juin jusqu'à la fin d'octobre.

Hémérocalle a feuilles en capuchon, *Hemerocallis cucullata*, Herbier de l'Amateur, IIe série. — Nous avons vu cette nouvelle espèce fleurie en juin et juillet chez M. Madale et chez M. Loth. Elle a beaucoup de rapports avec l'hémérocalle du Japon, mais elle en diffère parce que ses feuilles sont sensiblement glauques, et

parce que ses fleurs, d'ailleurs de la même forme, ont une légère teinte violacée. Se plante à l'air libre dans une terre franche légère et se multiplie par éclats des racines.

Sédum de Siebold, *Sedum Sieboldii.* — Charmante plante qui nous est venue tout nouvellement des établissements anglais d'horticulture et que nous avons vue en fleurs pendant tout le mois de septembre et une grande partie de celui d'octobre, chez M. Loth et chez M. Audot; ses racines vivaces produisent une ou plusieurs tiges cylindriques, très-glabres comme toute la plante, hautes d'un pied à quinze pouces, garnies de feuilles charnues, arrondies. plus larges que longues, sessiles ou presque sessiles. Ses fleurs de couleur lilas sont assez petites, mais nombreuses et disposées en un joli corymbe au sommet des tiges. Cette plante se conserve dans l'orangerie pendant l'hiver, et elle se multiplie de pieds éclatés ou de boutures. On dit qu'elle est de pleine terre.

Mufle de veau a fleurs panachées, *Antirrhinum caryophilloïdes.* Bot. Regist.— Cette belle variété se distingue de toutes les autres variétés du grand mufle de veau, qui sont nombreuses, par ses fleurs plus grandes, agréablement panachées de rouge sur un fond blanc. On peut la multiplier de graines, mais on est plus certain de conserver leurs belles nuances aux fleurs, en employant pour la propagation les pieds éclatés ou boutures. Du reste la plante n'est pas délicate, puisque son type croît dans les fentes des rochers et des vieux murs. Elle fleurit pendant presque toute la saison. Nous ne l'avons vue que chez M. Chauvière et chez M. Audot, à Paris.

M. Loth, horticulteur-fleuriste, rue Fontaine-au-Roi, possède, cette année, un nombre important de variétés nouvelles de *Chrysanthemum indicum*, dont plusieurs sont très-belles, et bien supérieures à ce qu'on avait vu chez lui l'année dernière

Nous avons remarqué particulièrement :

Lucidum, blanc, très-double;

Insigne, pétales purpurins en dessus, violacés en

dessous, et formant une corolle qui s'ouvre en forme de coupe ;

Impérial, blanc rosé;
Queen, purpurin très-double ;
Mutabilis, jaune changeant, très-double.

N. B. La suite des plantes nouvelles au numéro prochain.

MÉLANGES.

Lettre à l'éditeur de la Revue horticole, *sur les intempéries de cette année, par* madame ADANSON.

Baleine, près Moulins, département de l'Allier.
Ce 9 août 1838.

Je me rappelle vous avoir promis quelques détails sur les désastres *apréhendés* de l'hiver dernier; mais j'ai été tout étonnée, dans mes investigations, d'en trouver à peine quelques traces, du moins dans ma localité et le rayon qui l'environne; la gelée n'a altéré que les *fleurs* des arbres, soit fruitiers, soit d'agrément; peu de plantes ont péri, et encore est-il incertain qu'on doive attribuer leur perte à l'influence de cette hiver; tant de causes de destruction existant ! sans que nous puissions les discerner, même avec une longue expérience..... La nature aura toujours des mystères pour nous.

Cependant l'on a beaucoup crié, gémi, sur les ravages des intempéries de cette année; je n'ose dire jusqu'à quel point ces plaintes sont fondées. Il est juste et prudent, en toutes choses, de ne répondre que *pour soi*, mais vous savez aussi bien que moi et que tout le monde, qu'à la plus légère alerte donnée par quelques gelées aux agriculteurs et aux horticulteurs : le vigneron dit : j'ai perdu *mes vignes*; le fermier, *mes récoltes*; le jardinier, *mes fruits*; et le pépiniériste, *mes arbustes, mes fleurs les plus rares* et par conséquent les plus chères. Au reste, je ne dis pas *non* et ne donne de démenti à personne. Je n'entends parler que de mes jardins qui sont sous le 46e degré de latitude, dans une plaine humide, au nord des montagnes de l'Auvergne, ce qui n'est pas avantageux.

Ne croyant donc avoir éprouvé aucune perte qui puisse s'attribuer à la rigueur de l'hiver dernier, je me bornerai à vous donner au contraire, la liste des plantes délicates qui n'en ont reçu aucune altération ; plantes dont beaucoup d'individus avaient péri dans l'hiver de 1829 à 1830.

Néanmoins cette année, par suites des gelées tardives, il y a eu peu de cerises, de prunes, de poires et de pommes, mais il y a des abricots en plein vent, des pêches en espalier, des pêches d'Ispahan en plein vent abondamment; des raisins sur les murs et dans les vignes; des noix d'Europe et d'Amérique; des châtaignes d'Europe et des châtaignes de Chincapin en quantité; les pins sont chargés de cônes; il y a beaucoup de gland; les foins et les trèfles ont été beaux; en somme ce n'est pas une mauvaise année, quoique les *légumes* aient beaucoup souffert des grandes pluies de mai et des sécheresses de juin et de juillet; les melons en pleine terre, sont en retard *d'un mois*, ce qui les livre aux chances de septembre. Avant de terminer cette esquisse succincte de l'état de notre végétation, je crois devoir vous signaler, comme un fait extraordinaire, que *le 24 juillet* dernier, les sarrazins ont gelé à *Mont-Saulge*, département de la Nièvre, à 15 lieues de chez moi.

Voici la liste des plantes délicates qui chez moi n'ont reçu aucune atteinte de l'hiver de 1837 *à* 1838.

Arbutus unedo,
Atraphaxis spinosa,
Berberis fascicularis (mahonia),
Ceanothus flore roseo,
Cuninghamia sinensis,
Cupressus tournefortii,
Daphne pontica,
Deutzia scabra,
Dyospiros calycina,
Gordonia pubescens,
Genista multiflore flore albo,
Illicium anisatum,
——— floridanum,
Juniperus thurifera,
——— recurvata
Laurus sassafras,
Magnolia grandiflora,
——— soulangiana,
Mimosa julibrizin,
Peonia arborea,
Pinus palustris,
——— lanceolata,
Spiræa lanceolata,
Tamarix africana
——— indica,
Yucca gloriosa,
Yucca filamentosa,
Aphyllantes monspeliensis,
Cassia marylandica,
Delphinium Barlowii,
Dianthus splendidissimus,
Escholtzia californica,
Amaryllis longifolia,

Hibiscus coccineus,
——— roseus,
Hydrastis canadensis,
Lobelia purpurascens,
——— cardinalis,
——— tupa coccinea,
Mimulus cardinalis,
Pontederia cordata,
Rhexia virginica,
Sagittaria lancea,
Sanseveria carnea,
Solanum glaucifolium,
Spigelia marylandica,
Trillium sessile,
Verbascum phœniceum,
Veratrum album,
——— nigrum,
——— giganteum,
Hydrocotile Bonariensis,
Acorus calamus.

De la conservation des Fruits, par M. Lemaitre de Saint-Aubin.

Dans un mémoire rempli d'excellentes observations, M. Lemaitre de Saint-Aubin a passé en revue tous les moyens connus de conserver les fruits et indiqué plusieurs procédés qui lui sont propres. Nous extrairons de ce mémoire les passages suivants, pensant en cela répondre à l'intention de l'auteur, dont le but philantropique a été l'utilité générale.

De tous les temps on s'est occupé de la conservation des fruits. Les anciens, suivant Dumont, ne manquaient pas de pratiques peu coûteuses et à la portée de tout le monde ; dans les derniers temps, les riches de Rome en imaginèrent une plus dispendieuse : il rapporte qu'ils faisaient enfermer dans du verre les grappes attachées au cep et boucher l'ouverture de chaque bocal avec de la poix, qui environnait le pédoncule de la grappe ; les raisins, ainsi clos, se maintenaient fermes, sans se rider, jusqu'aux raisins de l'année suivante.

M. Desobry (1), parlant de la conservation des fruits, dit qu'Atticus, dont il vante la sagesse, établit son fruitier avec des courants d'air tirés du nord et que l'on peut fermer à volonté, afin qu'un vent continuel ne dessèche ni ne fane les fruits : il n'a pas reculé, ajoute-t-il, devant la dépense lorsqu'il s'est agi de revêtir de marbre la voûte, les murailles et même le sol ; le but

(1) Desobry, *Rome sous Auguste*, vol. 3, page 254. In-8. Paris, 1835.

de ce revêtement étant d'entretenir dans le fruitier un air frais, principe de conservation.

Il rapporte ensuite plusieurs procédés et préparations d'après Columelle, Palladius et autres, notamment celui d'enfermer les fruits dans des vases de grès bien lutés, que l'on descendait dans un puits ou une citerne.

Les anciens conservaient aussi dans des caves ou des souterrains les fruits enveloppés de mousse : ils faisaient également des fosses entou rées de paille au milieu desquelles on les mettait et qu' on recouvrait de terre en dos d'âne, battue pour faciliter l'écoulement de l'eau.

Les fruits cueillis un peu verts acquièrent peu à peu, dans le fruitier, les qualités qui pouvaient leur manquer lors de la récolte, ce qui fait qu'ils se gâtent moins vite et se gardent plus long-temps frais.

On garde ordinairement les groseilles sur les arbres jusqu'aux gelées en les empaillant ; il est bon, avant cette opération, de butter le pied en rapprochant la terre pour y maintenir plus de fraîcheur. En les plantant sous de grands arbres, qui les abritent des ardeurs du soleil et en les garantissant des oiseaux, on en conserve long-temps à l'air.

Nous en avons gardé dans le fruitier jusqu'au mois de janvier. Des groseilliers, dont nous voulions conserver le fruit, furent soignés et abrités pendant l'arrière-saison ; ils avaient plusieurs tiges chargées de grosses grappes réunies en bouquets. Un peu avant leur parfaite maturité, elles furent enfermées dans des sacs de papier, et le tout fut enveloppé de paille, en forme de ruches. Au mois de septembre, on enleva la paille, et les branches chargées de fruits et couvertes de papier furent coupées et portées dans cet état dans le fruitier ; chacune d'elles fut fixée dans des pots remplis de terre un peu fraîche, afin de les tenir debout et dans la même position. Vers Noël les sacs de papier furent enlevés ; les groseilles se sont trouvées très-fraîches, sans être fanées : elles auraient pu être gardées plus long-temps dans cet état.

Une branche de *prunier de reine-claude*, bien char-

gée de fruit, fut aussi, avant son entière maturité, enveloppée de papier avec soin ; après avoir été coupée, elle fut transportée au fruitier, déposée avec précaution sur un lit de mousse ; au bout de deux mois, elles étaient mûres et très-juteuses, ayant conservé leur fraîcheur et leur fleur.

Comme on le voit, pour garder les fruits d'été, tout dépend de les garantir de l'influence solaire, surtout aux approches de la maturité, afin de la retarder ; il faut aussi leur donner des soins lors de la récolte et dans le transport en évitant les secousses.

Nous gardons des raisins très-frais d'une année à l'autre par un moyen bien simple et peut-être peu connu.

On a l'habitude, à l'approche de la maturité, d'enfermer les grappes dans des sacs de crin, de toile métallique, de papier verni, enduit ou collé, pour les préserver des attaques des mouches, afin qu'ils puissent achever leur maturité sur la tige.

En les cueillant on les dépouille de ces mêmes enveloppes, pour les pendre attachées deux à deux à des cerceaux, ou aux plafonds, même aux tablettes des fruitiers ; d'autres les mettent seulement sur de la paille, sur des planches, ou dans des caisses, tiroirs ou tonneaux, avec de la cendre ou du sable, ainsi que cela est indiqué par divers auteurs. Les anciens les tenaient suspendus dans des coffres ou des fûts entourés de graines de *millet* ou de *blé*, afin d'isoler les grains les uns des autres.

Les sacs de crin, ceux de toile métallique ou de papier verni sont coûteux ; ceux de papier simple collé ou enduit d'huile sont mangés par la vermine.

Nous nous servons de papier un peu fort sans colle ni enduit, avec lequel on fait une espèce de sac sans fond, cousu sur le côté à grand point, formant une espèce de rouleau ouvert aux extrémités. On introduit la grappe par un des bouts, on plisse le papier le long du pédoncule, on le fixe avec une forte épingle ; la partie opposée reste ouverte, afin que le raisin profite de l'air, qui contribue à sa maturité : ceux qui sont ainsi introduits de bonne heure augmentent beaucoup en grosseur et perdent moins par la transpiration. Les oiseaux

et les mouches voltigent autour de cette enveloppe ; le bruit qu'ils font avec leurs ailes sur le papier les éloigne et les empêche souvent de l'attaquer.

Lors de la récolte, on coupe la queue sans ôter l'enveloppe, que l'on laisse non-seulement pour préserver le fruit dans le transport, mais encore du contact de l'air dans le fruitier ou dans les caves et souterrains ; on peut, dans ces dernières ou dans les celliers, les placer sur des planches à bouteilles, la queue engagée dans les trous avec le papier de l'enveloppe, de manière que le petit bout de la grappe se trouve en haut ; par ce moyen, les grains sont moins pressés ; ceux qui se gâtent se détachent d'eux-mêmes et tombent au fond du sac sans endommager les autres (1). Nous en pendons une partie dans le fruitier au moyen d'un fil attaché au petit bout, mais avec l'enveloppe qui les garantit du contact de l'air. On évite ainsi la surveillance nécessaire pour enlever les grains gâtés qui tombent ; le fruit ainsi abrité conserve sa fraîcheur sans se rider, et même sa fleur, qui en fait la beauté et l'agrément.

Nous ne mettons pas toute la récolte de raisin dans le fruitier, dans la crainte d'introduire trop d'humidité ; par la même raison, il ne faudrait pas y déposer les fruits légumineux, tels que pommes de terre, carottes, betteraves et autres, qui auraient le même inconvénient, mais mieux des *noix*, *noisettes*, *amandes*, *marrons et châtaignes*, après avoir été dépouillés de leur première enveloppe.

A l'égard des marrons et châtaignes, nous devons indiquer le moyen d'en garder de frais quelque temps.

Les châtaignes, récoltées avec leur hérisson, peuvent d'abord se conserver dans cet état dans des caves ou celliers jusqu'au moment où on s'aperçoit qu'elles se

---

(1) Pour rendre au raisin son état primitif, la veille de le présenter on rafraîchit le pédoncule de la grappe que l'on met tremper dans l'eau chaude dans laquelle on la laisse se refroidir ; la peau des grains s'étend, le fruit se raffermit et reprend son état naturel. Nous avons observé que les fruits attachés aux branches que l'on coupe aux arbres conservent plus longtemps leur fraîcheur, en trempant l'extrémité dans de l'eau chaude, comme le pédoncule des grappes de raisin ; les fruits, gardés ainsi dans le fruitier, reprennent leur premier état.

dépouillent de leur première enveloppe; alors, après les avoir laissées se ressuyer pendant quelques heures à l'air, on les met dans des pots de grès, même dans des pots à fleurs, dont les trous sont bien bouchés; les pots remplis de châtaignes sont renversés sur un plancher de carreaux de terre cuite, elles conservent, ainsi privées d'air, leur fraîcheur assez long-temps.

On croit généralement que l'on doit se passer de fruitier pour les fruits d'été; cependant il est reconnu que les *cerises*, les *prunes*, les *abricots* et les *pêches* sont meilleurs et ont plus de goût cueillis trois ou quatre jours avant d'être mangés. S'ils le sont avec précaution et avant leur parfaite maturité, ils peuvent, dans cet état, être mis pendant quelque temps dans le fruitier.

Dans les environs de Paris, les habitants qui font spéculation sur les fruits, et notamment sur ceux d'été dits *fruits rouges*, ont soin de grouper les arbres ensemble, de manière à pouvoir en recueillir à diverses époques; ceux exposés au soleil donnent les premiers, et ceux de l'intérieur, ombragés par les autres, donnent à l'arrière-saison, ce qui fait qu'ils ont des cerises pendant plusieurs mois.

Le procédé le plus simple pour la conservation des *fruits frais*, sans avoir recours aux boîtes pour les garder, est de les mettre au fond *d'une cave profonde, d'un puits, d'un ruisseau* qui ne gèle pas, ainsi que le pratiquaient les anciens, même dans *une glacière*, comme le dit François de Neufchâteau, et ainsi que le hasard l'avait fait reconnaître à A. Thoüin, lors de l'envoi d'arbres par lui expédiés en Russie, dont un paquet oublié dans un pareil lieu, et retrouvé au bout d'un long intervalle, fut planté et végéta l'année suivante.

Les fruits arrangés sur des tablettes dans le fruitier doivent être recouverts de papier, tant pour éviter le contact de l'air que pour préserver les fruits de la poussière et des ordures qui pourraient s'attacher à la pellicule, lors du nettoyage. Cette couverture peut aussi indiquer la présence d'insectes, ou l'introduction de la vermine dans le fruitier.

Les fruits de choix peuvent être mis dans des sacs de papier et suspendus, afin de leur conserver toute

leur fraîcheur, même leur fleur, qui en fait la parure; d'ailleurs l'isolement dans lequel on les met, par cette suspension, contribue à leur conservation.

Un Chou monstre.

Il a été vendu dernièrement à la Halle de Paris, un chou pesant 28 livres, cultivé par M. Dieu, cultivateur à Bonœil près les Vertus. Ce végétal, digne de la célèbre marmite des Invalides, a, dit-on, été acheté 20 fr.

Produit de la vigne en France.

D'après le *Bulletin œnologique*, la culture de la vigne, et les travaux qui en résultent, occupent en France plus d'un million de familles, c'est-à-dire le cinquième de la population. Cette industrie fournit à elle seule la sixième partie des revenus de l'Etat.

Espalier d'orangers.

On a souvent cité dans le *Bon Jardinier* et dans la *Revue horticole* l'espalier d'orangers de M. Fion. Nous venons d'avoir le plaisir de voir refaire à neuf la serre qui le recouvre en hiver. Elle a aussi été agrandie, et les orangers ne pourront que gagner à cette amélioration. Nous engageons les amateurs à aller visiter cette curiosité horticulturale qui a trouvé si peu d'imitateurs en France (rue des Trois-Couronnes, n° 14, à Paris).

Pépinières de Fromont.

Nous avons eu dernièrement occasion de revoir après plusieurs années les cultures de Fromont, et nous nous sommes rappelés qu'à cette époque déjà éloignée, quelques personnes les regardaient comme hors de proportion avec les besoins de la partie du commerce horticole qu'elles étaient destinées à alimenter. Cependant nous avons été frappés également, de l'état de jeunesse et de fraîcheur des produits qui se substituent journellement les uns aux autres, de manière à dissiper toute crainte et toute apparence d'encombrement, et des développements nouveaux que certaines multiplications ont encore reçues, et qui nous ont prouvé la confiance rai-

sonnée du propriétaire dans les progrès incessants d'une consommation, qu'il a trouvé le moyen d'exciter et de satisfaire à la fois par l'intérêt et la variété de la production, en même temps que par la grande modération des prix portés aux catalogues. Pour nous borner ici à quelques exemples, nous disons qu'il existe en ce moment dans les pépinières de Fromont, au moins cinq cent milliers de pourrette de mûrier blanc d'Italie, parmi lesquelles cinquante à soixante mille de mûrier *Moreti*, et au moins autant de jeunes plants de pin Laricio d'un et deux ans. Avis aux propriétaires qui voudraient concourir aux prix que la Société d'encouragement pour l'industrie nationale a fondés récemment pour la propagation de ces beaux résineux. La seule valeur numérique de la médaille couvrirait les frais d'acquisition, dans le jardin de Fromont, de toute une naissante forêt. Passant de là dans ces nombreuses galeries de Thuya, qui entrecoupent et abritent une superficie de plus d'un hectare, consacrée à la culture des plantes de terre de bruyère, à peine osons-nous dire que c'est à un million de plants peut-être qu'il faudrait évaluer le produit des semis d'un et deux ans dans les seuls genres Rhododendron, Azalée et Kalmia. L'imagination en est effrayée, et l'on reviendrait aux anciennes craintes d'engorgement, si le passé ne tranquillisait pas sur l'avenir. Et toute cette multitude infinie de rosages doit être successivement repiquée, contre-plantée, élevée, défendue contre les nombreux agents de destruction qui environnent ces êtres délicats, distribués enfin à différents âges, à tous les degrés de force, depuis la simple pourrette jusqu'à la plante adulte et marquant fleur, non seulement en France, mais dans toute l'Europe, et jusques dans les États-Unis ! Tout s'écoule, tout se renouvelle ; rien ne surabonde, un grand cultivateur, qui n'est pas seulement cela, nous en révèle le secret, pratiqué chez lui aux yeux et au profit de tout le monde : c'est après avoir élevé un nombre infini de belles et bonnes plantes, de les livrer à bon marché. C'est surtout aux ventes en masse que l'établissement de *Fromont* applique avec le plus d'intelligence, de hardiesse et de succès, la devise de *gagne-petit*. On y obtient pour 500 fr., cent mille

belles pourrettes de mûrier blanc. Il n'est pas difficile de comprendre les avantages de tous genres que les planteurs et les magnaniers du centre et du nord de la France, trouvent à faire leurs acquisitions dans un établissement à leur portée, plutôt que d'aller la faire à grands frais et à grands risques dans les contrées beaucoup moins sympathiques du midi. Mais que les magnaniers ne nous fassent pas oublier les serres. Celles de Fromont sont surtout remarquables par les collections de Camélia, d'Azalea de l'Inde, et des plus belles variétés hybrides de Rhododendron en arbre. Comme pour les articles de pleine terre, la consommation presse et encourage la reproduction, et les belles collections de Camellia se retiennent en général d'une saison sur l'autre.

Un dernier avantage que présentent dès ce moment, et que présenteront de plus en plus les cultures de Fromont, c'est d'offrir de précieuses ressources aux jardiniers de la capitale, qui ne s'occupent de la plante que pour la fleur, qui en escomptent la valeur en bouquets, et qui n'ont ni temps ni lieu à donner à son éducation première. C'est dans leur propre intérêt que nous recommandons à ceux qui s'adonnent à la culture forcée, un établissement que nous appellerions *colossal*, si un chou n'avait pas ridiculisé ce terme, *monstre*, si ce mot pouvait s'allier aux travaux féconds, aux tableaux gracieux de l'horticulture, et où leur patiente industrie peut, dès le moment, trouver de plus en plus ces moyens de juste et honorable profit que toute espèce de labeur consacré aux jouissances de la société doit attendre et obtient toujours d'elle.

Nous avions été chercher dans l'admirable et grande composition du parc de Fromont des vues, des exemples, des inspirations pour le TRAITÉ DES JARDINS : nous y avons trouvé plus que nous ne cherchions, la richesse des scènes alliée avec bonheur à la culture commerciale, dont le dessin ne se compose ordinairement que de carrés insipides alignés aux cordeaux, et qui repoussent toute idée de paysage. Nous avons vu les enfants de Flore, logés et élevés dans les demeures naturelles de leur mère.

SOCIÉTÉS D'HORTICULTURE.

Société royale d'horticulture de Paris. Première exposition du genre Dahlia.

Sur la proposition de M. Camuset, une exposition publique du genre Dahlia a été arrêtée par la société et fixée aux 25, 26 et 27 septembre dernier.

Vingt-deux exposants y ont pris part. L'on a remarqué principalement les collections :

De M. Rifkogel comme ayant présenté 70 variétés anglaises d'un choix supérieur.

M. Chauvière a exposé 115 variétés très-belles. Il aurait sans doute été nommé en première ligne si un retard dans la floraison de ses espèces lui eût permis d'apporter une collection plus nombreuse des variétés si remarquables dont il enrichit journellement ses cultures, soit par ses semis, soit par ses relations avec l'Angleterre et la Belgique.

MM. Paillet, Vilmorin, Jacquin, Tripet et Leblanc et Roblin ont aussi apporté des tributs remarquables.

M. Souchet, à Baguolet, a apporté une nombreuse collection bien composée que l'on était loin de soupçonner dans un village, chez un cultivateur amateur.

La Société a voté des remercîments à M. Duruflé pour ses semis de Dahlia, et pour l'offre qu'il avait faite de son local, offre qui n'a pu être acceptée à cause de l'éloignement.

M. Uterhart a obtenu de semis un Dahlia jaune de la forme singulière et de la nuance du soleil vivace.

Le local était peu éclairé, et n'était pas favorable pour faire ressortir les couleurs des fleurs ; on ne doit donc considérer cette exposition que comme un essai, qui, l'on n'en doit pas douter, sera plus splendide l'année prochaine.

Société d'horticulture de Rouen.

Nous n'avons pu, dans notre numéro de juillet,

rendre compte de l'exposition de mai de cette société, parce que le compte-rendu n'était pas encore publié.

Elle a été brillante, et les sociétaires ont fait preuve d'un zèle qu'il serait à souhaiter de voir parmi les membres de la société de Paris. Près de douze cents plantes, et des collections de fruits et de plantes potagères ont été présentées par trente-huit exposants. Dans une séance solennelle, présidée par M. Tougard, sept médailles et des mentions honorables ont été décernées à des horticulteurs, pour leurs collections particulières, leurs jardins et leurs serres.

Parmi les collections exposées, on a remarqué celles de M. l'archevêque de Rouen, de M. Tougard, président de la société, de M. de Montville, de M. l'abbé Gossier, de madame Hebert, de M. Savoureux, de M. Oudin, etc. Des plantes belles et rares ont été exposées, et messieurs les exposants ont fait preuve de leur goût comme ils avaient fait preuve d'un louable empressement pour l'horticulture.

Une exposition d'automne vient d'avoir lieu, et voici ce que nous écrit à ce sujet un des membres les plus distingués de la société.

« Nous avons eu une exposition magnifique en fruits, » en dahlia et en arbustes ; c'est une des plus belles que » nous ayons faites jusqu'à ce jour. Illuminée au gaz, la » salle présentait un coup d'œil enchanteur. Deux py- » ramides portant douze cents fleurs de dahlia et élevées » de 12 pieds de hauteur, offraient un aspect admi- » rable. Seize mille fleurs de dahlia ont figuré à cette » exposition. Les deux pyramides étaient élevées, l'une » en l'honneur de la Société royale d'horticulture de » Paris, de celle de Lille, etc., l'autre en l'honneur des » sociétés correspondantes étrangères de Bruxelles, » Anvers, etc. Je crois qu'il est difficile d'avoir rien vu » de plus beau. »

Exposition des produits de l'horticulture à Orléans.

Les amateurs d'horticulture de la ville d'Orléans, pour préluder à la formation d'une société d'horticulture que l'on s'occupe d'organiser, viennent d'improviser une exposition qui a donné une heureuse idée de ce

qu'un comice horticole pourrait produire dans cette ville, célèbre par ses pépinières. Douze médailles ont été décernées, outre plusieurs mentions honorables.

Exposition des produits de l'horticulture à Poitiers, par les soins de la Société d'agriculture.

Dans cette exposition improvisée, 403 plantes ont été présentées par 12 exposants. On a distribué trois médailles et deux mentions honorables.

Société de conférences horticoles de Meulan.

Nous avons déjà parlé des zélés horticulteurs de Meulan. Une exposition publique vient d'avoir lieu par leurs soins. Trois cent vingt plantes ont été exposées par seize personnes, et dans ce nombre M. Fleury aîné était pour moitié. Si des végétaux rares ne brillaient pas, la réunion de beaucoup de plantes en fleur produisait un très-bel effet. Des prix ont été distribués à MM. Fleury aîné, André Ugé et Roger.

Expositions (Exhibitions) *de plantes en Angleterre.*

Nous avons déjà dit que le nombre des Sociétés d'horticulture en Angleterre était de plus de cent trente, et que celui des expositions faites par ces Sociétés était au moins aussi nombreux que les jours de l'année. Mais le nombre des expositions est encore plus grand, car des particuliers ou des sociétés étrangères à l'horticulture font, comme spéculation, de ces exhibitions pour l'entrée desquelles on paye un droit à la porte comme pour un spectacle ou un concert. Nous citerons un exemple.

La Société *Philosophique* du Yorkshire a annoncé une exhibition pour le 30 août dernier, dans la ville d'Yorck.

Des prix ont été distribués ainsi:

Quarante-et-un prix pour les plus beaux dahlia, dans différentes conditions, ces prix payables en argent depuis la valeur de 5 l. sterling (125 fr.), jusqu'à la modique somme de 2 schellings 6 pences (3 fr. 25 c.).

Pour les plus belles collections de plantes de serre-chaude, six prix, depuis 25 fr. jusqu'à 9 fr. 50 c.

Pour le meilleur choix de plantes de la famille des orchidée, cinq prix, depuis 25 fr. jusqu'à 6 fr.

Pour les plus belles collections de plantes de serre-tempérée, huit prix, depuis 18 fr. jusqu'à 3 fr. 25 c.

Pour les plus belles collections de plantes de pleine terre, sept prix, depuis 12 fr. 50 c. jusqu'à 3 fr. 25 c.

Pour les collections de plantes annuelles, sept prix, de 12 fr. 50 c. à 3 fr. 25 c.

Pour des corbeilles de fruits de différentes espèces, dix prix, depuis 75 fr. jusqu'à 3 fr. 25 c.

On n'avait pas oublié le prix pour des plantes potagères; il y en avait dix de 25 fr. à 3 fr. 25 cent.

Trois prix ont été décernés pour les plus beaux dessins de fleurs, depuis 25 fr. jusqu'à 12 fr. 50 cent.

En tout quatre-vingt-dix-sept prix montant à la somme de 1,500 fr.

Le prix des billets d'entrée était de 2 fr. 50 cent. par personne, de midi à 4 heures, et de 4 à 6 heures, de 1 fr. 25 cent. seulement, ce qui produit toujours, en Angleterre, des sommes considérables. En outre de ces droits, chacun des exposants qui apportait quarante-huit Dahlia, payait pour son entrée 6 fr. 25 cent. Celui qui n'apportait que des plantes autres que des Dahlia, ne payait que 2 fr. 50 c., et celui qui apportait des Dahlia et d'autres plantes était obligé de payer son droit d'entrée 9 fr. 50 cent.

Aucune personne ne pouvait avoir droit qu'à un prix dans chaque classe.

La société a prêté avec un remarquable désintéressement, les caraffes pour l'exhibition des plantes coupées. On a eu, par-dessus le marché, une musique *gratis* et l'entrée libre du *Museum* de la société.

Société royale et centrale d'agriculture. (Extrait du programme des prix à décerner en 1839.)

Pour l'introduction, dans un canton de la France, d'engrais ou d'amendements qui n'y étaient pas usités. — Pour la pratique des irrigations. — Pour la culture du pommier et du poirier dans des cantons nouveaux.

— Pour la publication d'instructions sur le parti à tirer des animaux morts dans les campagnes, et pour la formation d'établissements industriels à même fin. — Pour le percement de puits artésiens. — Pour la propagation des bonnes espèces d'arbres à fruit par voie de semis. — Le programme se distribue chez M. Bailly, à l'Hôtel-de-Ville.

ANNONCES.

M. *Uterhart* a publié le catalogue des rosiers disponibles en 1838-1839, qu'il cultive dans son bel établissement de Farcy-les-Lis, près Melun. Les prix sont indiqués à chaque espèce.

Nous avons fait graver la curieuse serre à quatre expositions des jardins de M. Uterhart. Elle paraîtra dans le *Bon Jardinier* de 1839.

M. Victor Verdier vient de transporter ses cultures et la vente de ses rosiers, rue des Trois-Armes, boulevart de la Garre, près du Jardin-des-Plantes. Un jardin beaucoup plus vaste que celui qu'il occupait à Neuilly lui permet de donner encore plus d'extension à la multiplication de ce beau genre.

Il vient de publier, avec les prix, un catalogue des rosiers susceptibles d'être plantés en automne, et il fera paraître en mars celui des bengales, thés, noisettes, bourbon et autres dont la plantation est plus favorable au printemps.

BIBLIOGRAPHIE.

Annuaire du Bureau des longitudes, pour 1838, suivi d'une notice sur le Tonnerre, par M. Arago, Paris, Bachelier, quai des Augustins, 55. 1 fr.

La notice sur le tonnerre contient 400 pages. C'est un recueil des faits et des raisonnements sur ce météore qui sera lu avec intérêt par tout le monde.

Le traité de la COMPOSITION ET DE L'ORNEMENT DES JARDINS, que nous avons annoncé dans notre dernier numéro, est parvenu à sa 12e livraison. Il en reste 8 à

paraître qui seront publiées très-incessamment. On est surpris généralement qu'une si grande quantité de jolies gravures puisse être donnée à si bon marché (20 livraisons de 8 gravures, à 1 fr. 25 c.).

L'Herbier de l'amateur, IIe série, a paru avec exactitude; les figures sont exécutées avec talent d'après d'exellents dessins, et le coloriage est très-supérieur, *pour la vérité surtout*, à celui des ouvrages du même genre, publiés en Angleterre. Voici la liste des plantes déjà figurées et publiées :

Fuchsia à très-longues fleurs.
Mahonie du Nepaul.
Camellia réticulé.
——— de Donckelaer.
Dombeya d'Amélie.
Euphorbe à fleur de Jacquinie.
Epimède à grandes fleurs.
Clématite de Siebold.
Acacie vêtue.
Astrapée de Wallich.
Cinéraire de Waterhouse.
Brugmansie bicolore.
Cléomé arborescent.
Ramondie des Pyrénées,
Hélianthème à fleurs roses.
Eccrémocarpe rude.
Jacinthe prince de Suède.
Lélia de Barker.
Gaillarde de Drummond.
Stanhopéa à grandes fleurs.

Le Bon Jardinier, pour 1839, paraîtra vers le 15 décembre. Outre beaucoup d'additions et de changements dans les articles, il contiendra : 1° un article important de M. Payen sur les engrais, la théorie actuelle de leur action, et les moyens d'en obtenir le plus d'effets utiles; 2° huit planches gravées représentant différentes greffes nouvelles, plusieurs serres dont celle à 4 expositions de M. Uterhart, des moyens nouveaux de chauffage pour les serres, appareil pour la conservation du raisin, etc. 1 vol. in-12, 7 fr.

La onzième édition du volume intitulé : Figures pour l'almanach du bon jardinier, est sous presse et paraîtra en même temps que le Bon Jardinier, avec augmentation de 12 planches (compris les 8 du Bon Jardinier qui y seront insérées), et d'un grand nombre de figures et d'articles intercallés. 1 vol. in-12, 6 fr.

La 5e édition du Langage des fleurs, va être mise en vente avec 15 gravures coloriées, 1 vol. in-18, 6 fr. broché, 9 fr. relié en veau doré sur tranche.

Les cinq ouvrages ci-dessus chez Audot, éditeur, rue du Paon, 8.

ADDITION.

CULTURE.

Arbres nains dans les appartements des Chinois.

On voit, sur un grand nombre de peintures chinoises, des vases contenant des petits arbres fruitiers d'espèces fort grandes, qui portent tous leurs caractères, et cependant sont réduits aux proportions des vases, qui n'ont pas plus d'un pied de hauteur. Comment les Chinois parviennent-ils à rapetisser ainsi les espèces? Telle est la question que nous avions souvent entendu poser, et que nous n'avions jamais vu résoudre; chacun donnait son avis, et un voyageur, qui a résidé à Canton, avait ouï dire dans le pays, que l'on obtenait ces arbres en les plantant, très-jeunes, les branches dans la terre, de manière à ce que les racines devinssent, à leur tour, des rameaux.

Nous eûmes occasion, dernièrement, de soumettre cette question à l'un des patriarches de notre horticulture, M. Poiteau, qui nous répondit : « Quand nous » aurons été, comme les Chinois, pendant deux mille » ans, horticulteurs praticiens, nous obtiendrons, » comme eux, des arbres rabougris. »

Cette réponse, que d'abord nous ne comprenions pas, s'explique ainsi : *Toutes les fois que l'on fait une bouture, on obtient un sujet inférieur à celui duquel on a extrait le membre bouturé.* Il s'ensuit donc, que si on continue pendant un temps indéfini à bouturer et rebouturer par succession la même provenance, c'est-à-dire des boutures prises sur les boutures du premier sujet, on finira par obtenir une diminution notable.

Il pourrait résulter de là que l'on irait assez vite dans la dégradation, si on s'adressait à des sujets que l'on pût bouturer successivement deux fois dans l'année. Avis aux *jeunes* horticulteurs curieux de faire des expériences.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
rue Racine, 4, place de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV , nº 4.) JANVIER 1839.

Dans notre numéro d'octobre dernier nous avons annoncé qu'à l'avenir la *Revue Horticole* serait publiée tous les mois par cahiers de douze pages. Il restait à recevoir, pour compléter l'année 1838, un cahier trimestriel: ce trimestre va être publié en trois cahiers, qui au lieu de former le n. 4 du tome IVe, seront cotés 4-5-6, et paraîtront en janvier, février et mars. L'année horticole 1839 commencera le 1er avril prochain sous le n. 7 du tome IVe, et finira par le n. 18.

S'il y a une différence dans le nombre des pages on apportera, d'un autre côté, plus de concision dans la rédaction et l'analyse des sujets, de manière que l'ouvrage ne soit pas moins substantiel.

MM. les souscripteurs sont priés de faire renouveller leur abonnement, s'ils ne veulent éprouver d'interruption. Ils doivent penser que les ports de lettres pour abonnement ne peuvent être supportés par l'éditeur sur le prix si minime, de 2 fr. 50 pour l'année (franc de port).

Les communications relatives à l'Horticulture sont reçues sans obligation positive d'affranchir.

CHIMIE ORGANIQUE ET PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Composition du tissu propre des plantes et du ligneux

D'après des recherches, dues à M. Payen, le tissu élémentaire des végétaux est une substance complexe qu'on a confondue à tort jusqu'à ce jour avec le ligneux; celui-ci paraît s'en distinguer par sa composition et par ses propriétés. Le ligneux convenablement purifié doit être regardé comme une substance distincte sécrétée et déposée dans les cellules du tissu végétal; il est attaqué par la soude et par l'acide nitrique, tandis que le tissu cellulaire, tel qu'il se montre dans la moelle de divers bois, résiste très-bien à ces deux agents même assez concentrés. Le tissu élémentaire des végétaux renferme 43 à 44 pour 100 de carbone et une quantité d'hydrogène et d'oxygène dans les proportions nécessaires pour former de l'eau. Le ligneux proprement dit est plus riche en carbone et contient un excès d'hydrogène.

L'auteur déduit particulièrement de ses recherches que, dans la combustion du bois de chauffage, ce ne serait point le carbone seul qui donnerait de la chaleur; qu'on devait tenir aussi compte de l'excès d'hydrogène à poids égal dans la comparaison des bois légers avec les bois lourds, etc.

La neige produit des plantes.

Malgré le peu de durée du voyage scientifique fait à bord de la frégate la *Recherche* au Spitzberg, les savants français qui ont entrepris ce voyage, ont obtenu les résultats les plus curieux et les plus importants pour l'histoire naturelle; ils sont parvenus à découvrir de nouvelles preuves intéressantes des vertus de la neige. Il est certain que la neige produit elle-même des corps qui ressemblent à des plantes. Outre l'espèce de neige dite *neige rouge*, on a constaté l'existence d'une plante de la grandeur d'un doigt, délicate au toucher et de couleur verte.

TERRES, ENGRAIS.

Terre de bruyère artificielle.

Nous avons déjà parlé de la terre artificielle qui se fait en Belgique. Voici de plus amples renseignements sur cette composition.

Un des plus grands propriétaires de la Belgique, M. le baron d'Hoogworst, n'a pas de terre de bruyère sur son domaine, et il ne s'en trouve pas non plus dans les environs. Cependant il cultive des plantes de serre de tous les climats avec autant de succès que ceux qui mettent de la terre de bruyère partout. On voit dans son immense jardin des massifs de *Rhododendron*, de *Kalmia* et *d'Andromeda*, tous aussi beaux qu'ailleurs, sans le secours de la terre de bruyère. Voici comment on y supplée : M. d'Hoogworst fait ramasser des feuilles dans son parc et les fait pourrir en tas pendant trois ans : on fait en même temps, auprès du tas de feuilles, un autre tas de fumier qu'on laisse pourrir aussi pendant trois ans. Quand ils sont bien consommés, on les divise et on passe à la claie ; ensuite on apporte près des deux tas un troisième tas de sable noirâtre, qui se trouve dans le pays, et on mélange convenablement, à parties égales, le sable, le terreau de feuilles et le terreau de fumier. Quand le tout est bien mélangé, on croirait voir et toucher une terre de bruyère naturelle ; cette composition la remplace parfaitement ; la beauté des massifs de plantes dites de terre de bruyère dans les jardins de M. d'Hoogworst ne laisse aucun doute à cet égard. Nous avons vu plusieurs jardiniers tenter de faire de la terre de bruyère artificielle, mais aucun n'y faisait entrer de terreau animal, parce qu'on n'en trouve point dans la terre de bruyère naturelle, quoiqu'elle doive en contenir un peu, ne fut-ce que des crottes de lapins; ensuite ils emploient un sable argileux, tandis qu'ils auraient dû choisir un sable quartzeux ou granitique, un sable qui contînt beaucoup de particules brillantes ou micacées, tel que celui de la bruyère véritable. Aussi, aucun de ces jardiniers n'a atteint le but qu'il se proposait.

Engrais.

La théorie actuelle des engrais est établie sur une base nouvelle, et qui jette un grand jour sur leur action et sur la nutrition des plantes. Le nouvel état de la science faisait désirer qu'un de nos savants voulût bien s'occuper de la mettre à la portée de tous. C'est ce que nous pouvons annoncer. M. Payen, à la demande de M. Audot, a expliqué dans un traité clair et succinct, l'action des engrais, il les a passés en revue l'un après l'autre, et enseigné les effets de chacun, la manière de les recueillir avec économie; de les préparer et de les employer pour en tirer tout l'avantage dont ils sont susceptibles. Cet opuscule est d'un grand intérêt pour les cultivateurs des champs et des jardins. Il est tellement concis qu'il a pu être inséré en entier dans le *Bon Jardinier* de 1839. Il se vend aussi séparément.

CULTURE.

Culture des fraisiers sous les tuiles.

On lit dans les *Annales de la société royale d'horticulture*, octobre 1838 : « M. Forest nous communique un procédé qu'il pratique dans la culture du fraisier, et qui peut se traduire ainsi : Plantez vos fraisiers en planches à la manière ordinaire, et quand toutes les feuilles seront sorties, couvrez la terre de tuiles. Par ce moyen vous économiserez les arrosements, et vos fraises se conserveront propres sans être attaquées par les limaces. »

Nous ajouterons que l'on pourrait employer des tuiles de rebut que l'on échancrerait aux angles pour faire la place des pieds de fraisiers, autrement cette espèce de carrelage serait imparfaite. On pourrait aussi fabriquer exprès des tuiles échancrées dont la dimension serait prise d'après la distance nécessaire entre les plantes. Le sarclage serait, de cette manière, complétement inutile; les filets prendraient moins de force et seraient plus faciles à détruire.

DESTRUCTION DES ANIMAUX NUISIBLES.

Différentes manières de détruire les courtilières ; par M. Ch. Petithuguenin ; *description des nids et moyens de les découvrir.*

Les courtilières choisissent une motte de terre ferme pour faire leur nid qui est de la grosseur et de la forme d'un œuf de dinde, l'intérieur est une cavité orbiculaire dont l'ouverture est un petit trou rond communiquant horizontalement à la cavité un peu au-dessous de la voûte, et à l'extérieur à des galeries souterraines.

La partie supérieure du nid (en mai et juin surtout) dépasse de quelques lignes le niveau du sol, et autour du nid est pratiquée, entre deux terres, une galerie circulaire qui semble avoir été faite pour affermir la voûte et la rendre imperméable à l'eau. Les œufs, au nombre de cent environ, éclosent depuis le commencement de juin jusqu'en août. Les courtilières font de préférence leurs nids dans les terrains gazonnés, par exemple : dans les vergers avoisinant les potagers ; dans ce cas, il est facile de les trouver : d'abord, en juin, lorsqu'on fait les foins, la faulx (surtout dans les terrains humides) coupe ordinairement l'aspérité que forme le nid au-dessus du sol et fait paraître un petit plateau de la forme d'un sou ; l'on s'assure alors, avec le doigt, que là gît un nid et on l'extrait avec une houlette. Plus tard, en août et même en septembre, on trouvera facilement les nids qui n'auraient pas été découverts en juin ou juillet ; à l'endroit où l'herbe est jaune ou morte, il suffit de chercher avec le doigt pour trouver la galerie circulaire qui entoure le nid, lequel est très-dur et presque détaché de la terre environnante. Mais il faut éviter, s'il est possible, d'attendre jusqu'au mois de septembre, car alors, on trouverait une partie des nids abandonnés par les petites courtilières.

Dans une terre labourée, il est plus difficile de trouver ces nids, pourtant on y parvient au moyen de l'*aspérité* entourée de la *galerie circulaire* qui peuvent être aperçues par un œil exercé.

En enlevant lestement les nids avec la houlette on prend souvent une et même deux grosses courtilières, surtout si l'on fait cette opération dès le matin, à neuf heures, à midi ou au soleil couchant.

Si l'on n'a pas pris les grosses courtilières en enlevant les nids, on découvre alors les galeries verticales et l'on y verse environ un litre d'eau, puis une ou deux cuillerées d'huile ou d'essence de térébenthine au moment même où l'eau disparaît et de manière qu'elle entraîne avec elle l'huile ou l'essence qui, arrivant jusqu'à elles, les font venir périr hors du trou.

Il est bon d'avoir un vase pour y déposer les œufs et les petites courtilières, afin de les écraser ailleurs que sur le terrain, ou mieux de les brûler.

Piége. Les jardiniers observateurs ont été à même de remarquer que les courtilières recherchent l'humidité, surtout pendant les chaleurs.

1° Arroser de deux à quatre pieds carrés d'une terre labourée, la fouler pour la rendre unie et serrée, la recouvrir d'une planche qu'on appuyera bien sur le sol; en la levant trois ou quatre fois par jour (aux heures indiquées plus haut) on prendra des courtilières avant qu'elles aient pu rentrer dans leurs trous. Mais comme il est presque impossible de s'astreindre à lever des planches trois ou quatre fois par jour; et que, d'ailleurs, on pourrait encore manquer des courtilières, il est donc plus simple de prendre un vase en faïence ou en terre, verni en dedans, ayant la forme d'un pot de chambre, c'est-à-dire, étant plus large au centre qu'à orifice, de l'enfoncer en terre sous la planche à un et demi ou deux pouces au-dessous du niveau du terrain qu'on établira en pente rapide. Les courtilières, en pratiquant leurs galeries, tomberont dans le vase dans lequel on aura mis un peu d'eau, soit au tiers soit au quart, non pas pour les noyer, car il est certain qu'elles peuvent vivre plusieurs jours sur l'eau, mais bien pour les priver de point d'appui; la forme du vase et l'eau qu'il doit contenir, sont surtout essentielles pour empêcher les jeunes courtilières, plus agiles que les grosses, de grimper contre ses parois.

2° Enfoncer, dans une terre labourée, un vase comme

*Extrait du rapport fait par M. le docteur Mérat à la Société royale d'horticulture, dans la séance du 5 décembre dernier, sur l'*HERBIER GÉNÉRAL DE L'AMATEUR, IIe SÉRIE.

Après une interruption de quatorze années, M. Audot fait paraître une nouvelle série de l'*Herbier général de l'amateur*.

On sait que la première, déjà due aux soins de M. Audot, commencée en 1816, se termina en 1824, au huitième volume ; son succès fut très-marqué, et il est aujourd'hui un des livres les plus estimés et les plus recherchés en ce genre, malgré son prix assez élevé, ce qui provient de sa bonne exécution et de l'intérêt de cette sorte d'ouvrage. Il contient 576 planches représentant des plantes rares ou curieuses, dues au dessin gracieux et facile de M. Bessa ; ce texte, commencé par Mordant de Launay, fut continué par M. Loiseleur Deslongchamps, à partir du second volume.

Pendant ces quatorze années, nos serres et nos jardins se sont enrichis de végétaux nouveaux, parmi lesquels beaucoup présentent des formes singulières, des couleurs éclatantes, des odeurs suaves, tandis que d'autres se font remarquer par leur élégance ou la beauté de leur ensemble. C'est donc une idée utile autant qu'agréable qu'a eue M. Audot de donner une suite à son premier ouvrage, afin d'en faire jouir les amateurs de l'horticulture, et cette foule de gens riches qui consacrent leurs loisirs à l'étude de l'histoire naturelle et surtout à celle des plantes, la plus attrayante de toutes.

Si nous nommons d'abord M. Audot, avant de parler des savants ou artistes qui ont concouru à l'exécution de cet ouvrage, ce n'est pas sans motif. Effectivement, chez nous, il faut une sorte de prédilection pour publier les recueils de cette nature. Il faut réunir à l'amour des fleurs, l'intelligence de toutes les parties de la science des végétaux, un esprit d'ordre et d'arrangement indispensables ; la connaissance des personnes capables de dessiner et de peindre les plantes, d'en rendre la description claire et facile. M. Audot n'est pas un éditeur

comme il y en a beaucoup; ce n'est pas pour lui uniquement une affaire de spéculation que cette publication; il y met en outre un sentiment artistique tout particulier, car il cultive lui-même en amateur.

Disons aussi que depuis la terminaison de la première série de cet ouvrage, l'horticulture a grandi considérablement. Des sociétés établies en plusieurs points de la France, à l'instar de la Société royale de Paris, ont répandu le goût des fleurs et des jardins dans les diverses classes de la société; de riches amateurs se sont livrés spécialement à la culture des plantes rares, et, sans avoir atteint encore le développement en ce genre des Belges et des Anglais, la France renferme aujourd'hui plus du double de jardins fleuristes et de serres qu'en 1824. Le luxe des fleurs dans la capitale est si répandu qu'il devient la source d'un commerce considérable et sur lequel notre président a donné de curieux détails dans le tome XVIII, page 329 de nos *Annales*.

Mais ces fleurs sont souvent passagères et ne durent parfois que quelques heures: leur représentation est donc indispensable, si l'on veut en perpétuer le souvenir; si on veut les faire connaître des amateurs, des personnes qui se livrent par goût à leur culture ou à leur étude. De là le besoin de la nouvelle série que M. Audot met au jour en ce moment.

Comme la première, elle se publie par livraisons, seulement, pour que leur apparition soit plus fréquente, et plus à la portée des fortunes modestes, elles ne se composent que de deux plantes. Le texte est dû, comme pour la première série, à M. le docteur Loiseleur-Deslongchamps; il offre dans son texte, d'une manière simple, mais claire et précise, les caractères les plus apparents de ces plantes, avec leur synonymie et quelques détails sur leur lieu natal et leur culture. Les dessins sur pierre sont faits par M. Aumont, et la peinture est l'œuvre de plusieurs élèves de Bessa, madame Deville, etc. Si cet ouvrage était destiné aux seuls botanistes, on pourrait désirer des descriptions plus étendues, et dans les dessins plus de détails des parties de la fructification; mais comme il est surtout adressé aux ama-

teurs, il est fort suffisant tel que le donne au public M. Audot.

Les figures sont de grandeur naturelle et exécutées avec un soin qui sera apprécié des connaisseurs ; les gens du monde pourront y puiser des modèles pour le dessin, l'ornement, la toilette, etc.

Nous aurons soin de tenir le public au courant de la publication de cet intéressant ouvrage.

*Liste des plantes qui ont déjà été publiées dans les livraisons de l'*HERBIER DE L'AMATEUR, *ou dont les dessins sont entre les mains des artistes.*

Amaryllis fulgida.
Cypripedium insigne
Groseilliers à fleurs rouges et à fleurs de Fuchsia.
Justicia carnea.
Lobelia erinus.
Epimède à grandes fleurs.
Pelargonium diadematum roseum.
——— belle renommée.
Pentstemon ovatum.
Salvia discolor.
Senecio lilacina.
Hélianthème à fleurs roses.
Gnaphalium.
Amaryllis à fleurs vertes.
Violette noire et diverses autres Variétés.
Nierembergia gracilis.
Delphinium elatum.
Erodium Bussonii.
Fabiana imbricata.
Pimelea decussata.
Zigopetalum maxillare.
Madia elegans.
Lobelia vulpina.
Gloxinia guttata.
Lymnocharis Humboldtii.
Lineris pumila.
Justicia nervosa.
Phlomis d'Ibérie.
Hemerocallis cucullata.
Calcéolaire, diverses variétés.
Mimulus cardinalis et *roseus*, etc.
Fuchsia à très-longues fleurs.
Mahonie du Népaul.
Camellia réticulé.
——— de Donckelaer.
Dombeya d'Amélie.
Euphorbe à fleurs de Jacquinie.
Epimède à grandes fleurs.
Clématite de Siebold.
Acacie vêtue.
Astrapée de Wallich.
Brugmansie bicolore.
Cléomé arborescent.
Ramondie des Pyrénées.
Hélianthème à fleurs roses.
Eccrémocarpe rude.
Jacinthe prince de Suède.
Lélia de Barker.
Gaillarde de Drummond.
Stanhopéa à grandes fleurs.
Lilas de Josikea.
Vanille, fleur et fruit.
Pourpier à grandes fleurs.
Dahlia Sylvia Widenal's.
——— Marsh's paragon.
Clématite cylindrique.
Argemone à grandes fleurs.
Potentilla formosa, hopwoodiana et *atropurpurea.*
Escholtzia Californica.
Crinum amabile.
Enothère à grandes fleurs. — de Lindley. — de Godet (*Godetia rubicunda*).
Chironia frutescens.

Malope à grandes fleurs.
Zinnia coccinea.
Francoa sonchifolia.
Clarkia elegans.
Citrus Gordon.
—— *Rissous.*
—— *Arethusa.*
—— *mutabile.*
—— *histrix.*
Œillet Jules-César.
—— duchesse de Weymar.
Scutellaria machranta.
Eutoca multiflora.
Aristotelia labiosa.
Bignonia equinoxialis.
Pêcher d'Ispahan à fleurs doubles.
Prunus spinosa à fleurs semi-doubles, etc.
Gilia capitata.
Lechnaultia formosa.
Helianthus rigidus.
Manettia cordata
Nija gracilis.
Aster formosissimus.
Méthonique du Sénégal.
Arctotis aspera.
Stephanotis floribunda.
Murucuja ocellata.
Aquilegia glandulosa.
———— diverses variétés.
Rhododendron burgraviensis.
Poinciane de Gilie.
Lupinus heterophyllus.
Eulophia streptopetala.
Plox de Drummond.
Verbena melindres, tweediana, nervosa.
Russelia juncea.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
IMPRIM. DE L'UNIVERSITÉ ROYALE DE FRANCE.
Rue Racine, n. 4, place de l'Odéon.

ci-dessus, placer quatre planches minces en croix et sur champ, enfoncées de deux pouces et ayant au moins trois pouces de saillie au-dessus du terrain, et de manière qu'elles viennent aboutir sur le vase et en dépasser les bords au moyen d'une échancrure qu'on fait à chacune des planches qui, devant servir de guides, seront aussi longues que l'emplacement l'exigera.

Arroser legèrement et souvent autour du vase pour y attirer les courtilières qui, voyageant la nuit sur le terrain ou dans leurs galeries, viendront tomber dans ce vase ainsi que d'autres insectes.

Ce piége peut se mettre au milieu d'une planche même ensemencée : on ne détruit que quelques plantes pour placer le vase.

PLANTES POTAGÈRES.

Pomme de terre Sommelier.

M. Boussière a présenté à la Société royale d'horticulture une très-grosse pomme de terre de la variété dite Sommelier, et cet honorable horticulteur a dit qu'il a regardait comme l'une des meilleures parvenues à sa connaissance. M. Guénot, grainier, quai Napoléon, n. 31, a acheté toute la récolte de M. Sommelier, et l'on peut s'en procurer chez lui.

Patate de semis.

Malgré la rigueur de l'hiver, M. Sageret a conservé la plupart des boutures prises sur les sujets provenant de ses semis, et il les a plantées comparativement avec les variétés anciennes. La température de l'été ayant été, à Paris, très-défavorable à la culture de la patate, les unes et les autres ont médiocrement réussi. M. Sageret a eu, toutefois la satisfaction de reconnaître, lors de l'arrachage, que plusieurs de ses plantes nouvelles avaient surpassé en produit les anciennes espèces. Un fait, surtout, très-important à noter, est la facilité avec laquelle plusieurs de ces plantes ont fleuri : on peut donc fonder sur elles l'espérance

d'une production de graine plus facile et plus assurée, et, dès-lors, aussi de nouveaux moyens d'obtenir, par les semis successifs, des variétés rustiques et appropriées le plus possible à notre climat. V

(*Extrait du Bon Jardinier*, 1839.)

Capucine tubéreuse (*Tropæolum tuberosum*). Une, et peut-être plusieurs espèces de capucine à racine tubéreuse, sont usitées comme plantes alimentaires dans l'Amérique méridionale. Celle qui porte spécialement le nom de *tropæolum tuberosum*, a été introduite, depuis quelques années, en Angleterre, où, après l'avoir d'abord cultivée en serre, on a essayé, avec succès, d'en livrer quelques pieds à la pleine terre. Ils ont produit un bon nombre de tubercules, d'une saveur agréable, dit-on, et qui se rapproche de celle de l'asperge. La plante existe actuellement au Jardin-du-Roi et chez M. Loth. M. Neumann en a présenté en novembre dernier, à la Société d'horticulture, deux pieds, portant à leur racine des tubercules de forme oblongue et de la grosseur d'un œuf.

« Je ne sais, a dit M. Neumann, si l'on pourra tirer parti de ces tubercules; j'en doute un peu en ce qu'ils ont pris de l'accroissement seulement depuis un mois; si on trouve un moyen de les rendre mangeables, ils auront un avantage sur les oxalis en ce qu'ils sont beaucoup plus gros. La plante donne des tubercules presque à la surface de la terre; ils sont semblables, pour la forme, à une pomme de terre, mais marqués de veines rougeâtres sur un fond jaune, ce qui leur donne un fort joli aspect. » La plante a fleuri pour la première fois à Paris en octobre 1838, mais elle n'a pas donné de graine. Les fleurs sont de couleur orangée marquées de nervures brunes.

PLANTES FOURRAGÈRES ET ÉCONOMIQUES.

Alfalfa ou luzerne du Chili.

On est tellement habitué depuis quelques temps à tout ce qui est *colossal*, que les journaux se sont

empressés d'annoncer avec emphase l'arrivée d'une graine de luzerne qui pousse à 6 *pieds* de haut, et se récolte 4 *fois*.

M. Vilmorin en avait parlé dans le *Bon Jardinier de* 1838, bien avant les articles des journaux. Voici un extrait de ce qu'il ajoute dans celui de 1839 :

La luzerne est cultivée au Chili, et il n'est guère possible de douter qu'elle n'y ait été portée par les Espagnols. Elle a pu, sur ce sol neuf et fertile et sous ce climat heureux, acquérir plus de vigueur qu'en Europe, éprouver quelques légères modifications dans ses caractères, mais elle n'a pas pu changer de nature ni devenir autre chose que de la luzerne. Cependant on nous la rapporte de ce pays, en nous la donnant, à l'aide d'un nom étranger, pour une espèce nouvelle et merveilleuse. Ce nom, même, aurait dû mettre en garde contre l'erreur, car *le mot* Alfalfa *est simplement le nom espagnol de la luzerne.*

Polygonum tinctorium ou Persicaire à indigo.

La *Revue Horticole* a déjà annoncé l'introduction de cette plante. Depuis ce temps plusieurs articles ont été publiés à son sujet dans les journaux scientifiques. M. Vilmorin, principalement, s'est occupé de sa culture, et il a rendu compte de ses divers essais dans le *Bon Jardinier de* 1838 et 1839. M. Turpin, dans des expériences microscopiques sur cette plante, n'a trouvé la matière colorante ni dans les tiges ni dans les racines : elle n'existe que dans le parenchyme des feuilles et du calice des fleurs, et ne peut être extraite que dans la plante verte.

Des essais ont été faits par nos premiers chimistes, et plusieurs rapports ont été lus à l'académie des sciences. Il paraît que jusqu'ici on n'est pas encore parvenu à en tirer un indigo aussi beau que celui du commerce. On est même porté à croire que les frais d'extraction dépasseraient le produit. Rien, cependant, n'est encore décidé d'une manière positive, et l'immense intérêt qui se rattache à la culture de cette plante indigofère doit faire désirer de nombreux essais.

PLANTES D'ORNEMENT.

Pivoine a magnifiques fleurs blanches. *Pœonia albiflora festiva.* Racine formée de plusieurs tubercules allongés, vivaces. Tige rameuse, haute de deux pieds ou environ. Feuilles ternées ou bipinnées, à feuilles oblongues-lancéolées, entières, glabres, d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous. *Fleurs larges de 7 à 8 pouces, entièrement pleines*, toutes les étamines et même les ovaires étant changés en pétales, tous d'un blanc pur, excepté quelques-uns du centre qui sont lavés d'un rouge cerise en leurs bords.

Cette magnifique variété de la pivoine à fleurs blanches a été obtenue d'un semis de la *Pœonia albiflora edulis*, fait par M. Donckelaer, directeur du jardin botanique de Louvain, où elle a fleuri pour la première fois, en juin 1838. M. L. Jacob-Makoy, horticulteur à Liége, en a acquis la propriété. Cette belle plante, étant stérile, ne peut être multipliée que par la séparation de ses racines pourvues d'un œil. Ses fleurs ont une odeur assez suave; elles restent épanouies pendant une dizaine de jours. On l'a fait figurer de grandeur naturelle pour l'Herbier de l'Amateur, où elle sera insérée dans la 15e livraison de la 2e série. Son prix n'est pas moindre de 2 à 300 francs, selon la force des pieds.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Conservation des tomates.

On conserve très-bien les tomates dans des bouteilles par le procédé de M. Appert. On les conserve encore selon le moyen indiqué dans la *Cuisinière de la campagne et de la ville*, et avec d'autant plus de facilité qu'il ne faut que des petits pots, et que l'on peut ne déboucher que par petites quantités à la fois. Voici un moyen plus commode encore, mais qui ne peut pas, à la vérité, aller aussi loin. Un de nos voisins a récolté au hasard, à la fin de la saison, des tomates en retard

et encore trop vertes pour qu'elles puissent rougir avant les gelées d'automne ; il les a rentrées dans un endroit sec et chaud, et où la lumière pénètre ; elles ont été placées sur de la paille, où elles ont rougi et achevé de mûrir. Elles sont aussi bonnes en ce moment, 15 janvier, que dans la pleine saison. Peut-être se conserveraient-elles plus longtemps encore dans l'ombre ; mais il est à craindre qu'elles n'y prennent pas couleur.

Filtre au charbon très-économique.

On sait que le charbon est la substance la plus efficace qui puisse servir à la purification des liquides. Des eaux croupies, des eaux empestées par le séjour de parties cadavéreuses des animaux, ont été purifiées au point de devenir inodores, buvables et saines. Voici un moyen d'établir un de ces filtres de la manière la plus facile. Il suffit d'un pot à fleurs, ou de tout autre qui soit percé d'un trou dans la partie latérale inférieure. On remplira le fond de gros cailloux ronds que l'on recouvrira de cailloux plus petits, puis d'un peu de sable grossier ou gravier fin, et enfin de trois ou quatre pouces de charbon pilé. Il ne faut rien mettre au-dessus de ce charbon. On versera l'eau, qui, en traversant ces matières, deviendra parfaitement claire. Cet appareil servira plusieurs années. Le charbon peut être écrasé dans un sac que l'on bat avec un maillet, et ensuite tamisé.

MÉLANGES.

Note sur la température de l'hiver en Angleterre.

Souvent on est surpris en apprenant que telle plante ou tel arbre passe les hivers en pleine terre en Angleterre, tandis qu'à Paris, à deux ou trois degrés de latitude plus au sud, on est obligé de tenir ces mêmes végétaux dans les serres. On a toujours dit que le mouvement de l'air, occasionné par les vents de mer, rompait le rayonnement frigorifique, et que les brumes épaisses qui couvrent si souvent cette terre humide,

interposant une sorte de voile entre le ciel et la terre, produisaient le même résultat. Nous trouvons, dans le numéro de décembre dernier du *Gardener's magazine*, un tableau des effets de l'hiver de 1837-38 qui prouve, en effet, que la gelée est moins intense. D'après les observations faites dans le comté de Devon, la température, dans les premiers jours de janvier 1838, le thermomètre étant, à l'Observatoire de Paris, à 3 ou 4 degrés R. au-dessous de zéro, marquait, à *Bicton-Gardens*, de 1 à 2° au-dessus. Du 9 au 10, le thermomètre marquant ici 10° au-dessous, donnait à Bicton seulement 3. Le 20, nous avions 15 degrés, et le comté de Devon seulement 6. Enfin le minimum n'a pas été au-dessous de ce dernier chiffre.

Prohibition de la chasse aux petits oiseaux.

M. le préfet du Gard vient de publier un arrêté qui prohibe la chasse des oiseaux aux piéges. Cette mesure a été prise dans l'intérêt de l'agriculture, les petits oiseaux détruisant une grande quantité d'insectes nuisibles aux récoltes. Il serait à souhaiter que tous les préfets fussent aussi soigneux des intérêts des cultivateurs; au lieu de voir nos arbres dévorés par les chenilles, nous serions charmés par les concerts de ces petits musiciens ailés qui égaient nos demeures.

TABLE.

Composition du tissu propre des plantes et du ligneux, 146. — La neige produit des plantes, *id.* — Terre de bruyère artificielle, 147. — Engrais, 148. — Culture des fraisiers sous les tuiles, 148. — Destruction des courtilières, 149. — Pomme de terre Sommelier, 151. — Patate de semis, 151. — Capucine tubereuse, 152. — Alfalfa ou luzerne du Chili, 152. — *Polygonum tinctorium*, 153. — Pivoine à magnifiques fleurs blanches, 154. — Conservation des tomates, 154. — Filtre au charbon très-économique, 155. — Note sur la température de l'hiver en Angleterre, 155. — Prohibition de la chasse aux petits oiseaux. 156.

PARIS.— IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
rue Racine, 4, place de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 5.) FÉVRIER 1839.

UN NUMÉRO PAR MOIS.

2 francs 50 cent. par année, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8, École de Médecine, à Paris.

MM. les Souscripteurs sont priés de renouveler leur abonnement.

Note au sujet de la greffe du châtaignier sur le chêne et sur le hêtre.

Dans le numéro de la *Revue Horticole* d'avril 1838, on lit une note, de laquelle on serait porté à croire que la greffe du châtaignier sur le chêne pourrait devenir très-utile pour multiplier le premier de ces arbres dans des terrains où il se refuse à croître naturellement, et où le second vient, au contraire, très-bien. Mais ce n'est pas tout que la greffe du châtaignier reprenne sur le chêne, il faut qu'elle puisse s'y consolider et y vivre, non pas quelques années seulement, mais un long espace de temps et de manière à y former de grands et de beaux arbres. C'est ce qui, malheureusement, n'a jamais lieu. Nous tenons de M. Camuzet, chef de la pépinière au jardin du roi, dont les talents pour greffer sont bien connus, que quoiqu'il soit parvenu plusieurs fois à faire prendre la greffe du châtaignier sur le chêne, il n'a jamais pu la voir vivre plus de deux à trois ans. Ce praticien pense, comme nous, qu'il y aurait peut-être plus de chance de succès à greffer le châtaignier sur le hêtre. Ces deux derniers arbres ont bien plus d'analogie entre eux par leur fructification, et Linné les avait réunis tous les deux dans un même genre sous les noms de *fagus*

Castanea et de *fagus sylvatica*. Au reste, en conseillant de faire des essais de cette nouvelle greffe, nous n'en garantissons pas le succès complet; car si le hêtre ressemble plus au châtaignier par sa fructification, il en diffère davantage par la nature de son bois. Cependant nous pensons en définitive que c'est un point curieux d'arboriculture qui mérite d'être expérimenté.

La question de l'une ou l'autre de ces greffes ayant été agitée dans la société d'horticulture, un membre rappelle que M. d'Hombres-Firmas a annoncé, il y a quelque temps, avoir vu des châtaigniers greffés sur des chênes qui ont bien réussi et ont formé de grands arbres. M. Madale assure avoir greffé il y a une vingtaine d'années, tandis qu'il était dans le midi de la France, des châtaigniers sur des hêtres et qu'ils avaient très-bien repris, mais il ignore ce que ces arbres sont devenus depuis. M. Vilmorin dit que la greffe du châtaignier sur le chêne était déjà connue dès le temps d'Olivier de Serres, mais que cet auteur ajoute qu'il est fort rare qu'elle reprenne; quant à lui, il en a fait l'essai au printemps dernier, et sur dix greffes en fente et autant en écusson, il n'y en a eu qu'une seule de chaque espèce qui ait réussi. Quant à la première assertion attribuée à M. d'Hombres-Firmas, que des châtaigniers greffés sur des chênes soient devenus de grands arbres, elle ne paraît avoir aucune importance, attendu que M. d'Hombres-Firmas lui-même a publié l'an dernier un assez long mémoire sur le châtaignier, et qu'il n'y fait aucune mention de la greffe de cet arbre sur le chêne, point important qu'il n'eût pas dû passer sous silence s'il en avait eu des exemples.

Des variétés de Calceolaria *pourraient être de pleine terre.*

M. Chauvière vient de recueillir dans son jardin, des plants de diverses variétés de *Calceolaria* qui s'étaient semées d'elles-mêmes. Ce plant a résisté à la gelée et le *pendula*, entre autres, a supporté 3 degrés de froid.

Destruction des lombrics ou vers de terre.

M. Bertin, de Versailles, ayant remarqué les dégâts faits par les lombrics dans les semis de graines fines, a eu l'idée d'arroser la terre où il veut semer ces sortes de graines, avec de l'eau où il avait fait dissoudre un peu de chaux. En deux minutes, dit M. Poiteau, qui a rapporté ce fait à la société d'Horticulture, les vers sortent de terre et viennent mourir à la surface. M. Bertin emploie le même moyen pour détruire les champignons qui se développent dans la tannée des serres.

Moyen de préserver des altises les porte-graines de choux.

M. Fleury aîné, de la société de conférences horticoles de Meulan, a eu l'idée de placer entre les pieds des cloches de verre renversées. En arrosant les têtes, les altises tombaient dans les cloches et s'y noyaient. Il faut que des corps étrangers ne surnagent point sur l'eau, car ils procureraient aux altises un moyen de se sauver.

Destruction des charençons (Ann. de l'agric. franç.).

M. Laîné, d'après des expériences qui paraissent concluantes, donne le moyen suivant : « Mélangez une livre de sel de cuisine avec un litre d'eau : versez le tout d'une manière égale sur un hectolitre de blé charançonné, tournez et retournez le grain avec une pelle comme dans l'opération du chaulage ; les charançons seront morts ; usez du même procédé sur des blés sains, vous les garantirez du charançon. »

Plantes nouvelles.

Quinoa, *Chenopodium Quinoa*. Cette plante, déjà citée page 69, tome III de la *Revue Horticole*, a été, par M. Vilmorin, classée définitivement parmi les plantes potagères du *Bon Jardinier* de 1839. Nous extrairons ce qui suit de son article. « En 1836, les

essais se sont multipliés, partout le quinoa a bien réussi. La plante est très-vigoureuse, presque insensible au froid ; elle produit, en bon terrain, une abondance de graines extraordinaire, mais celle-ci n'a pu être utilisée jusqu'ici d'une manière satisfaisante. Soit qu'elle n'acquière pas en France la même qualité qu'en Amérique, ou plus probablement que nos palais ne soient pas façonnés à sa saveur étrange, peu de personnes l'ont trouvée de leur goût. Elle offre l'inconvénient réel d'une amertume et d'une âcreté assez prononcées qu'on ne peut lui enlever que par plusieurs lavages. Avec des soins répétés, on en fait chez moi des gâteaux fort bons et des potages passables, mais leur préparation est une affaire; la graine étant très-menue et demandant une longue cuisson, n'aura pas l'approbation des cuisinières. Quant aux maîtresses de maison, quelques-unes, peut-être, en jugeront comme les dames de Lima, pour lesquelles, dit-on, le quinoa est un mets de prédilection : dans ce cas il se classerait en France parmi ces produits secondaires dont on veut un peu pour la variété, mais non, comme en Amérique, parmi les plantes économiques de première utilité. Cela n'arriverait qu'autant que l'on trouverait un moyen de préparation de la graine qui en rendît l'emploi facile et la saveur agréable au plus grand nombre.

Comme plante potagère, l'usage du quinoa sera plus facilement adopté, parce que c'est un bon remplacement de l'épinard pendant l'été.

Sa culture pour l'un ou l'autre emploi est simple et peu difficile. Si l'on veut le récolter en grain, on peut le semer, soit sur couche en mars, ou même sur une plate-bande abritée pour le mettre en place en avril ou au commencement de mai ; soit en pleine terre, en lignes, dans le courant d'avril. Les plantes devenant très-grandes et fortes, il faut les espacer d'environ 50 centimètres (18 pouces) ; elles demandent une terre fertile, plutôt légère que compacte, et l'exposition au plein soleil (quand il s'agit d'une récolte pour graine). On peut, sur une plantation semblable, couper les rameaux secondaires, qui se développent en fort grand

nombre, pour en prendre les feuilles; mais si l'on n'avait en vue que ce dernier produit, il conviendrait de semer en lignes plus rapprochées, et de couper la tige lors de la première récolte pour la faire ramifier. Une planche de quinoa ainsi établie fournira pendant tout l'été, moyennant des arrosements, une succession de produits sans cesse renouvelés.

Dans de très-bonnes terres et sur des exploitations où l'on a du fumier à discrétion, on pourrait utiliser le quinoa comme fourrage vert; il en produit en grande abondance et qui est excellent pour les vaches.

Chrysanthemum Indicum. M. Rantonnet, horticulteur à Hyères (Var), s'est livré à la culture des semis de *chrysanthemum* dont il a récolté, nous dit-il, des variétés remarquables. Voici la liste des principales :

A longs pétales, blanc pâle, cœur vert.
Tuyaux roses, cœur vert.
Blanc de neige.
Tuyaux blanc de paille, superbe.
Rose vineux à cœur bouton-d'or.
Petite fleur soufrée à cœur vert.
Rose vineux tendre.
Rose vineux foncé, cœur bouton-d'or.
Saumon, cœur vert.
Jaune de Naples, admirable.
Blanc rosé.
— Soufré.
— A fleurs de marguerite.
Amaranthe tendre, cœur vert.
Blanc-rose nain.
— A cœur jaune.
Couleur de chair à grandes fleurs.
Rose à grandes fleurs.
Grandes fleurs roses à cœur souci.
Changeant superbe.
Blanc admirable tardif.

Conservation de la patate pendant l'hiver.

M. de Gasparin a communiqué à la société centrale

d'agriculture le moyen suivant de conserver la patate pendant l'hiver, pratiqué à Ajaccio par M. Lefort. Dans une espèce de caveau très-sec, situé au midi, on a fait un lit de tubercules placés sur un lit de paille hachée, et ainsi de suite plusieurs lits successifs, en remplissant le vide restant avec de la paille hachée. L'ouverture du caveau a été fermée de manière à éviter le froid et toute atteinte d'humidité. Les patates renfermées ainsi du 6 octobre au 20 mars ont été trouvées dans un état parfait de conservation et sans qu'une seule fût gâtée.

Compote et confiture de melon.

A la fin de l'été dernier, lorsque les melons n'étaient plus mangeables crus, M. le baron de Sylvestre en a fait couper par tranches et cuire dans l'eau avec du sucre. Cette préparation a été généralement trouvée bonne, et d'assez bonnes confitures ont été faites par un moyen analogue. « Ainsi, dit M. de Sylvestre, cette préparation bien simple pourra prolonger parmi les amateurs de melons le moyen de manger de ce fruit jusque dans la plus arrière saison, et aux cultivateurs celui de tirer parti des melons qui ne peuvent mûrir à temps ».

Du refroidissement sensible et progressif du climat de la France.

Ce n'est point une question de science que je veux entamer ici : *non sum dignus;* ce sont des *faits* que je veux citer, et des faits qui me sont relatifs. Il y a vingt ans, je cultivais en *pleine terre*, au pied d'une mauvaise palissade de bois tout à jour, les plantes suivantes, en les recouvrant seulement pendant les plus grands froids, de quelques feuilles mortes.

L'alstroemeria peregrina.
L'offmengezia falcata.
Le Celsia lanceolata.
L'amaryllis vittata.
——— belladona.
——— atamasco.
——— recurvata.
——— undulata
Le begonia discolor,
Le bibacier du Japon.
L'agapanthus umbelliferus.
La grenadille bleue.

Le cobea scandens.
La cineraria amelloïdes.
L'olivier de Provence.
Le datura arborea.
Le volcameria.
Le chrysanthemum frutescens.
Les lachenalia.
Quelques ixia.
L'asclepias tuberosa.
Le tagetes lucida.
Le budleja globbosa.
Le scilla maritima.
6 variétés de cistes.
Le pistacia vera.
Le camelia rouge simple.
Le gorteria pinnata.
L'iris tuberosa.
L'iris scorpioïdes.
Le tritoma media.
Le wakendorfia thyrsiflora.
Le gelsemium lucidum.

Puis en plein air et sans abri quelconque :

Le fuchsia coccinea.
Le laurier-tin.
Le ligustrum japonicum.
L'azedarach.
Le cestrum parqui.
L'aristotelia maqui.
L'hydrangea quercifolia.
L'hortensia *qui fleurissait chaque année*, ne fleurit plus.

Depuis quinze ans j'ai vu diparaître peu à peu toutes ces plantes, sans qu'aucunes tentatives, pour les cultiver de nouveau *au pied d'un bon mur de pierre*, aient jamais pu réussir.

Mes hortensia perdent leurs tiges chaque année. — Cependant les abris d'arbres verts qui entourent mon parc, et dont il y a une double rangée au bord nord de chaque massif, sont dans toute leur force; certainement mon jardin est bien moins frappé par la gelée que tout ce qui m'avoisine, et j'y cultive encore une infinité de plantes, qu'ailleurs on est obligé de rentrer l'hiver.

Donc si j'ai cessé de pouvoir conserver les plantes ci-dessus énoncées, c'est que depuis vingt ans les hivers sont *plus longs*, plus froids qu'ils ne l'étaient alors : cause toujours croissante puisque c'est peu à peu et par ordre de délicatesse, que j'ai éprouvé ces pertes.

Bientôt la température du centre de la France sera celle actuelle du nord et ainsi de suite; déjà depuis bien des années, les oliviers gèlent dans la Provence; on voit de la neige là où on la connaissait à peine. — A *Cette*, on a eu jusqu'à 10 degrés de Réaumur sous 0; chose inouie jusqu'alors.

Je pressens un grand déboire pour les amateurs de collections en plein air! voir périr ce qu'on regarde comme ses enfants! ce qu'on a *choyé* depuis vingt ans! n'est-ce pas un malheur qui égale celui d'une banque-

route ! oh ! je le sens cela, moi ! et d'autres peut-être le sentent aussi ! c'est à ceux-là que je m'adresse : c'est à ceux-là que je dis : multiplions nos moyens de conservation, inventons-en de nouveaux, et que notre sollicitude ingénieuse lutte avec le climat.

J'ai pour coutume d'employer comme abri partiel et direct, les tiges même de la plante que je veux garantir ; je les coupe au mois d'octobre, et si elles sont longues et fortes je les divise et les amoncelle *autour* du pied en petit monticule, à peu près comme on arrange les branches pour faire du charbon ; quelquefois j'ajoute un peu de mousse. Ces petites meules ont le grand avantage de conserver la circulation de l'air, et d'empêcher au dégel les rayons du soleil de *cuire* les plantes, car on en perd bien plus par la brusque transition de la gelée au dégel, que par un froid fort et prolongé ; et puis quand la neige tombe sur ces tiges entrecroisées, elle se soutient et forme un dôme impénétrable.

Lorsque les plantes n'ont point de tiges et qu'elles sont *feuillues*, j'en emprunte aux autres espèces ; les asters, les gerbes d'or, sont précieuses pour cet usage ; les rameaux d'arbustes aussi.

Je fais encore de petites serres en plein vent, comme les tentes des peuples nomades ; je réunis des pots, enterrés tout près les uns des autres, en planches longues et étroites de 2 pieds ; j'enfonce des pieux de 2 pieds tout autour, et sur ces pieux j'étends des toiles d'emballage, de vieux tapis, etc., qui retombent jusqu'à terre. Je les double et triple suivant le froid. On les lève aux dégels et on les remet ensuite. Jamais la gelée ne pénétre sous ces abris, les plantes ne s'y étiolent point, n'y pourrissent point et n'y végètent point avant la saison convenable ; elles y reçoivent une humidité nécessaire, sans secours d'arrosement ; puis encore, ces pots ne sont ni tourmentés ni *désorientés* par les changements de place, *ce qui est un article essentiel* à leur prospérité.

Puisque j'en suis à parler des végétaux qu'on peut conserver en pleine terre, moyennant une culture appropriée, il faut que j'en profite pour citer particulièrement un arbre charmant et curieux qu'on *s'obstine*

à garder en pots pour le rentrer chaque automne dans la serre, ce qui le maintient à un prix exorbitant et empêche les amateurs d'en orner leurs jardins. C'est l'araucaria *cuninghami* : j'en ai un qui m'a été vendu 50 francs, dans toute sa nouveauté, par M. Cels père ; il a supporté les 19 degrés sous 0 Réaumur de 1829 à 1830, sans aucun soin particulier ; il n'a guère que 9 à 12 pieds de haut, parce qu'ayant été planté *par précaution* au devant d'un massif de pins du nord, ceux-ci ont envahi le terrain et l'étouffent. Mais depuis j'en ai placé en plein air absolument, et ils sont aussi rustiques que leurs congénères de France ; seulement dans les hivers très-rudes, ils perdent le *petit bout herbacé* de leurs tiges. C'est bien dommage qu'on ne nous vende plus que des *boutures* qui poussent en touffe sans jamais faire de tige verticale. Si j'avais le moyen de payer 60 fr. 1 ou 2 pieds de *cuninghami venus de semis*, je voudrais *prouver évidemment*, qu'*au centre de la France*, ce bel arbre peut végéter en pleine terre comme un sapin. Il y a longtemps que j'avais à cœur de m'expliquer à cet égard, et il faut, par la même occasion, que je rende justice à M. Cels père ; c'est qu'il a tout fait pour encourager l'*acclimatation* des plantes conservées jusqu'alors sans discernement dans les serres, et par le seul motif de maintenir *rares et chères* des espèces qui se seraient répandues sans ce calcul vénal ; c'est lui qui m'a dit : *essayez* un *cuninghami*, je suis sûr que vous le conserverez ; s'il périt je vous le remplacerai, et il m'indiquait ainsi une infinité de plantes que j'ai cultivées avec succès en pleine terre. M. Cels a *favorisé et stimulé* mon goût pour l'horticulture. — Reconnaissance à sa mémoire!

AGLAÉ ADANSON.

Sur la culture du Thé en France.

M. le docteur Merat, dans une note adressée à la société centrale d'Agriculture, a dit que l'éveil donné aux cultivateurs, les a engagés à faire des essais sur la culture du thé ; que cependant on ne doit guère compter sur les succès qu'autant que l'on pourra obtenir

des semis, et que M. le ministre du commerce s'est empressé de donner les ordres nécessaires pour s'en procurer des graines, dans un pays où la culture du thé est établie et où la graine mûrit. M. Merat ajoute:

« Nous devons d'autant plus espérer la réussite de la culture du thé que M. l'abbé Voisin, missionnaire français qui a résidé 9 années en Chine, et qui l'a parcourue dans une étendue de 500 lieues, m'a assuré tout récemment, qu'il a vu cet arbrisseau croître dans maintes parties du celeste empire bien plus froides que la France, et, où les neiges persistent plus longtemps, surtout le thé noir, variété la plus robuste de toutes, et la plus estimée chez nous. »

Le pacha d'Egypte, amateur de l'horticulture.

M. Iraill, jardinier en chef de Mehemet-Aly, a été envoyé en Angleterre dans le but de collecter des graines, des plantes et des livres pour établir en Egypte la culture des végétaux utiles qui lui sont étrangers. Le pacha a reçu récemment de l'Inde, dans le même dessein, des graines, des plantes et arbres qu'il veut introduire dans ses cultures.

Société royale d'Horticulture de Paris.

La société royale d'Horticulture fera sa neuvième exposition des produits de l'horticulture, dans l'orangerie des Tuileries, à la fin de mai prochain, le défaut d'un local d'hiver assez vaste ne permettant que des expositions d'été. Quoique celle-ci paraisse projetée pour le même moment que la dernière, il est vraisemblable cependant que les plantes exposées seront différentes, à cause du retard d'un mois causé par la prolongation de l'hiver 1837-1838.

Annonces.

Tous les jours la collection de M. Chauvière s'enrichit des plantes les plus nouvelles : nous remarquons entre autres dans son nouveau catalogue beaucoup de *calceolaria* dont plus de 20 variétés nouvelles ne pour-

ront être mises en vente que cet été ; différentes crassules de ses semis ; les *fuchsia fulgens* et *magnificens ;* le *lisianthus russellianus;* le *statice arborea;* le *pentstemon cobœa;* toutes les plus jolies variétés de *phlox Drummondii* de *lobelia* au nombre de 25 variétés, de *kennedia*, parmi lesquelles se trouvent l'*inophylla* et le *maryatti*, superbes plantes nouvelles ; une collection nouvelle de chrysanthemum de la Chine, variétés anglaises, et la plus complète collection des nouveaux *verbena ;* les *lilium eximium*, *atrosanguineum* et *venustum ;* M. Chauvière a reçu les plus beaux *dalhia* qui ont remporté les prix dans les expositions en Angleterre. Tout le monde connaît sa collection de *pelargonium :* elle s'augmente continuellement de tout ce qui paraît de beau en Angleterre, dont le climat paraît être le plus favorable du monde pour les nuancer des couleurs les plus tendres.

MM. Cels frères ont fait paraître leur nouveau catalogue. Cet établissement se fait toujours remarquer par sa collection de belles plantes rares, parmi lesquelles on peut citer plus de cent espèces d'orchidées et plus de trois cents cactées. La collection Cels est encore très nombreuse en plantes de tous genres et elle soutient dignement l'ancienne réputation de la maison.

Dans notre dernier numéro, nous avons annoncé la publication du catalogue des rosiers cultivés par M. Uterhart, à Farcy-les-Lys, près Melun. Depuis ce temps, nous avons reçu celui des *arbustes et arbrisseaux de pleine terre et des plantes d'orangerie ou serre tempérée.*

MM. Audibert frères, horticulteurs à Tonelle près Tarascon (Bouches-du-Rhône), viennent de publier la seconde partie de leur catalogue. Cette brochure, dans laquelle on peut prendre une idée de l'immensité, ainsi que de la richesse des pépinières Audibert, contient plus de 3500 numéros, quoique ce ne soit que la seconde partie du catalogue général, qui renferme 8 parties. Celle-ci ne contient que les arbres et arbrisseaux

de pleine terre. Les prix sont établis sur trois colonnes, selon la force des individus.

Pepinière spéciale pour le Mûrier.

M. Le Bon a fondé à Sainte-Agathe la Bouteresse, canton de Boen (Loire), une pépinière où l'on peut se procurer en nombre, de toutes grandeurs, et greffés ou non, des mûriers blancs et d'Italie, Moretti, Elata et multicaules, ainsi que des graines de ces diverses espèces.

Des Engrais. Théorie actuelle de leur action sur les plantes; principaux moyens d'en obtenir le plus d'effet utile; par M. Payen. Brochure in-12, 1 fr., chez l'éditeur de la *Revue Horticole*, rue du Paon, 8, Ecole de Médecine.

Erratum.

Page 117, ligne 7 : défrichée, *lisez* desséchée.

TABLE.

Greffe du chataignier sur le chêne et sur le hêtre, 157. — *Calceolaria* de pleine terre, 158. — Destruction des lombrics, 159. — Moyen de préserver des altises les porte-graines de choux, 159. — Destruction des charançons, 159. — Plantes nouvelles : Quinoa ; *Chrysanthemum Indicum* ; variétés, 159. — Conservation de la patate, 161. — Compote et confiture de melon, 162. — Refroidissement du climat de la France, 162. — Culture du thé en France, 165. — Le pacha d'Égypte, amateur de l'horticulture, 166. — Société d'horticulture de Paris, 166. — Annonces : M. Chauvière, 166. M. Cels, M. Uterhart, MM. Audibert, 167. M. Le Bon, 168. — Des engrais, par M. Payen, 168.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
rue Racine, 4, place de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, nº 6.) MARS 1839.

UN Nº PAR MOIS. **2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.**

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8.

MM. les Souscripteurs sont priés de renouveler leur abonnement.

Encore quelques mots sur la greffe du cèdre déodara pratiquée sur le cèdre du Liban.

Dans l'avant-dernier numéro de la *Revue horticole*, p. 101, M. Poiteau persiste à nier qu'il soit possible d'obtenir des arbres à tiges verticales en greffant un rameau latéral du cèdre déodara sur une tige de celui du Liban. Pour prouver qu'il a raison dans l'assertion qu'il soutient, il invoque et la théorie et les études physiologiques qu'il a faites des genres pin et sapin, comparés l'un à l'autre. Il reconnaît aux arbres du premier de ces genres la possibilité de reformer une aiguille verticale lorsqu'ils ont perdu la leur par un accident quelconque, mais il la refuse aux autres. Nous devons avouer que nous n'avons pas étudié ces deux genres sous autant de rapports que M. Poiteau ; nous n'invoquerons donc que la simple pratique au secours de notre opinion, que nous avons basée sur les faits suivants :

Le professeur A. Thouin ayant reçu, en 1816, de M. de Tschudi, des rameaux de plusieurs variétés de mélèzes, les confia à M. Camuzet, chargé de la pépinière au Jardin-du-Roi, afin qu'il les employât à faire des greffes. Celui-ci prit pour sujets de jeunes mélèzes de l'espèce commune, ayant six pouces à un pied de haut, et les greffa en fente avec les petits rameaux envoyés par M. de Tschudi. Presque toutes les greffes faites par M. Camuzet reprirent parfaitement et produisirent des arbres à tiges verticales.

Le même horticulteur nous a montré, il n'y a que

quelques jours, un épicea âgé d'une dixaine d'années qui, ayant perdu sa flèche terminale, il y a quatre ans, en a reformé une nouvelle, et ce jeune arbre ne présente maintenant aucune différence avec ceux de son espèce et de son âge qui ont conservé leur aiguille primitive.

Nous avons à la campagne deux autres sapins de deux espèces différentes qui, ayant perdu leur flèche à l'âge de vingt ans, ont cessé de pousser verticalement pendant deux années et paraissaient comme couronnés, mais depuis deux à trois autres années, nous voyons du bas de ces arbres, qui ont aujourd'hui 25 à 30 pieds de hauteur, de nouvelles aiguilles qui ont repris la direction verticale. On aperçoit seulement une légère courbure que forment à leur base les rameaux latéraux qui, au lieu de continuer à s'étendre horizontalement, ont pris la direction perpendiculaire, mais cette légère courbure s'effacera avec les années.

M. Vilmorin ayant eu un cèdre d'au moins douze ans qui avait perdu sa flèche, il employa, pour lui en former une nouvelle, une branche latérale vigoureuse, mais qui avait été elle-même tordue par accident. Cependant en soutenant cette branche latérale avec un tuteur pendant quelques années, elle continua par la suite à s'élever verticalement, et l'aiguille terminale fut par elle complétement rétablie.

M. Camuzet nous a aussi montré, dans sa pépinière, plusieurs jeunes cèdres de 8 à 10 ans, chez lesquels l'aiguille s'est oblitérée naturellement par la piqûre d'un insecte, par le manque de séve ou autrement. Eh bien! dans quelques-uns de ces arbres, l'aiguille est déjà reformée par une branche latérale qui a pris la direction verticale, abandonnée par l'aiguille en souffrance, et privée de séve; dans les autres, on voit une ou deux branches latérales qui surpassent la flèche encore verticale, mais qui est à la veille de cesser de pousser parce que les branches gourmandes qui sont au-dessous d'elle se sont dès à présent approprié une grande partie de la séve, et qu'au prochain printemps elles l'absorberont tout entière. Alors l'ancienne flèche s'oblitérera tout à fait et sera remplacée par une de ces branches gourmandes. Dans ce cas, le jardinier peut aider la nature et favoriser la formation de la nouvelle flèche, en sup-

primant l'ancienne, dès qu'il la voit en souffrance, et en choisissant parmi les branches latérales celle qui lui paraît la plus propre à la remplacer et en donnant à la branche latérale un tuteur qui la maintienne dans la direction verticale.

Non-seulement les cèdres peuvent, jusqu'à un certain âge, réparer naturellement le dommage de leur flèche perdue, mais au lieu d'une seule flèche verticale ils peuvent en produire plusieurs. M. Camuzet, dont nous aimons à citer l'expérience et les observations, nous a dit qu'il avait vu à Passy, un peu au delà de la barrière de ce côté, un cèdre assez élevé qu'on pouvait apercevoir de la grande route, lequel avait quatre à cinq flèches toutes plus ou moins perpendiculaires.

Convaincu, d'après sa propre expérience et sa longue pratique, que les jeunes cèdres pouvaient former des flèches verticales avec presque toutes leurs branches, M. Camuset a greffé en fente, à la fin de l'été dernier, deux petits cèdres du Liban, âgés de deux ans, sur lesquels il a mis pour greffes des brindilles de cèdre déodara. Depuis cinq mois que ces greffes sont faites, elles ont tous les caractères qui annoncent qu'elles ont bien repris, et celui qui les a faites ne doute pas que dans trois ou quatre ans ces greffes n'aient formé une aiguille terminale.

Nous persistons donc à dire qu'il faut greffer le cèdre déodora, espèce encore rare et très-chère, sur celle du Liban, maintenant très-commune chez nous. Nous croyons seulement qu'il sera plus avantageux de prendre de très-jeunes sujets, comme l'a fait M. Camuzet, que d'employer des arbres de quatre à cinq pieds de hauteur, ainsi que l'a conseillé M. Baron. Au lieu d'employer, d'ailleurs, l'espèce de greffe pratiquée par ce dernier, qui est plus difficile à exécuter, nous conseillons tout simplement la greffe en fente qui réussit si bien à M. Camuzet, et nous sommes persuadé qu'on aura, par le dernier procédé, une chance presque certaine de voir pousser des aiguilles verticales à ces jeunes greffes, puisque le cèdre du Liban, pendant ses premières années, en reforme si facilement de nouvelles, ainsi que nous l'apprenons de l'expérience et de la pratique.

LOISELEUR-DESLONGCHAMPS.

Sur le même sujet. (*Extrait d'une lettre de M. Victor Páquet, de Tour, près Bayeux.*)

J'ai lu dans la *Revue horticole*, octobre 1838, une notice sur la greffe du *cèdre déodara*, notice dans laquelle l'auteur développe une théorie où il prétend que les diverses espèces du genre *Abies* ne peuvent jamais s'élever verticalement par le moyen d'une branche latérale, à moins qu'on ne les tienne attachés dans cette direction pendant toute leur vie au moyen de liens et d'un tuteur. La lecture de ce passage m'a rappelé qu'une catastrophe ayant renversé ou brisé plusieurs *sapins de Normandie* et quelques *mélèzes* dans un parc dont le propriétaire me demanda ce qu'il devait faire des restes mutilés d'une douzaine de beaux arbres des espèces ci-dessus; il fut résolu de les arracher, à l'exception de cinq, dont trois sapins et deux mélèzes, d'environ quatre à cinq mètres de hauteur, qui n'avaient que les deux ou trois dernières ramifications d'emportées avec la flèche. C'est alors qu'ayant fait choix de la branche la plus convenable, voisine de la fracture, je lui ai aidé à prendre la direction verticale, et afin d'exciter la séve à s'y porter, je fis tomber le bout des branches voisines. Dès la première année, ces branches poussèrent vigoureusement, mais leurs ramifications étaient verticillées, et non distiques comme le pense M. Poiteau.

Tous les jours encore, j'ai sous les yeux des sapins dont la flèche mutilée a été remplacée par une branche latérale, et je vous avoue, monsieur, que j'étais loin de penser qu'il y avait de l'extraordinaire dans les résultats de cette opération, traitant machinalement les arbres verts comme ceux à feuilles caduques; mais la théorie de M. Poiteau m'a mis sur la voie des recherches et déjà j'ai des *têtes cassées* et des *branches redressées* sur plusieurs espèces du genre *abies*.

Dans le cas où M. Poiteau et M. Deslongchamps douteraient de la véracité de ce que j'avance, assurez-les que je suis en mesure de leurs adresser des arbres, ou parties d'arbre, qui lèveraient toute incertitude à ce sujet.

Nota. M. Poiteau nous écrit que, de concert avec

M. Camuzet, il se propose d'aller dans les premiers jours d'avril prochain, à Fontenay-aux-Roses dans la pépinière de M. Gontier, où il y a de jeunes Cèdres du Liban et des Sapins de Normandie; ils en étêteront quelques-uns; relèveront une des branches latérales, la plus propre à former une flèche pour remplacer celle qui aura été coupée; et si cette branche latérale en repousse d'autres en verticilles, et si elle s'élève verticalement, M. Poiteau reconnaîtra que M. Loiseleur-Deslongschamps a raison.

Greffe en fente à œil dormant.

Nous avons déjà cité, dans cette *Revue*, l'établissement horticole de M. Bertin à Versailles, remarquable par des soins bien entendus, apportés à la culture d'une collection intéressante de belles plantes. M. Poiteau, qui y a fait dernièrement un voyage, s'est convaincu de la possibilité de greffer en fente, avec bonheur, quand il n'est plus possible de greffer en écusson. « En effet, dit-il, au 10 ou au 15 septembre, la séve n'a plus assez de vigueur pour développer des bourgeons, mais elle en a encore assez pour souder une greffe à son sujet, et une greffe attachée à son sujet ne court pas plus de danger l'hiver que le sujet même.

On peut donc greffer depuis le 10 septembre jusqu'au 10 octobre, ce qui fait un mois de travail dans un temps où l'on a peu à faire dans les pépinières, tandis qu'au printemps les pépiniéristes sont surchargés de travaux.

Greffe en fente à œil poussant à la fin de juillet à l'air libre.

Voici encore une expérience nouvelle. M. Camuzet a essayé de greffer en fente, à l'air libre, le 28 juillet, un bouton terminal de marronnier d'Inde sur un jeune individu, rabattu à quatre pouces de terre, en le fixant avec de la cire à greffer, et l'abritant contre le soleil. Au bout de 15 jours le bouton était développé en tige et avait atteint la longueur de dix pouces quand la séve s'est arrêtée. Cette tige lui paraissait assez bien aoûtée pour supporter l'hiver.

Sur la culture des auricules ou oreilles d'ours (primura auricula), *par* M. SCHEIDWEILER.

(*Suite, voyez* Revue Horticole, *juillet* 1838.)

Nous savons maintenant d'une manière positive qu'il est en notre pouvoir d'obtenir, par la fécondation, toutes les couleurs désirables, non-seulement chez les auricules, mais aussi chez les œillets, les tulipes, les quarantaines, les balsamines, etc. Mais il faut que l'amateur agisse avec une certaine circonspection dans le choix des espèces qu'il veut féconder réciproquement. Nous savons aussi qu'en général la forme de la plante mère, et les dessins et les couleurs du parent mâle, se transmettent aux jeunes plants. Si l'on veut donc faire la fécondation artificielle, on doit choisir une plante dont les formes ne laissent rien à désirer; on la place à l'écart, éloignée de toutes les autres, et on ôte les anthères (paillettes) peu après l'épanouissement de la fleur, avant que le pollen en soit sorti; ensuite on ôte les anthères de la fleur dont on désire les couleurs, et on les laisse tomber au milieu du tube de la fleur qu'on veut féconder, puis on procède à la fleur suivante, en lui enlevant également les paillettes comme à la première; mais cette fois on prend les anthères d'une autre fleur et ainsi de suite, de sorte qu'on peut féconder un seul plant avec une douzaine et plus de variétés différentes. Les fleurs ne s'ouvrant pas à la fois, on en prend tous les jours une autre. Le résultat de cette opération sera qu'on obtiendra des graines qui produiront une foule de variétés dont du moins un tiers seront des fleurs de choix. C'est ainsi que je me suis procuré sans frais une magnifique collection d'auricules, que malheureusement j'ai dû abandonner à cause de mon départ. Je n'oublierai jamais le doux plaisir que j'éprouvais tous les matins en trouvant une nouvelle variété en fleur, qui, la veille, était encore en boutons, et qui s'était épanouie pendant la nuit, mais je me suis bien promis de recommencer la culture de mes fleurs favorites aussitôt que les circonstances le permettront. Voici maintenant un exemple qui prouve que certains caractères se

transmettent jusqu'à l'infini dans les fleurs, et qu'on doit supprimer toutes celles qui en ont qui nous déplaisent.

Un de mes amis m'avait donné une tige avec cinq capsules pouvant contenir ensemble cent vingt graines à peu près, qui avaient toutes levé, lorsque, un matin, je trouvai toutes mes plantes, à l'exception de trois, mangées par les limaçons ou les cloportes, qui détruisent aussi les quarantaines et beaucoup d'autres plantes; au printemps suivant, la première portait des fleurs bleues ombrées de bleu foncé velouté, l'œil était blanc; au reste, la fleur, quoiqu'un peu petite, était sans défaut, de sorte que j'en étais content. La deuxième était rose ombrée de cramoisi, œil jaune, bien faite jusqu'au limbe, dont les divisions étaient trop échancrées en cœur et non veloutées. La troisième était moins bien faite; son bord était inégal, mais la couleur en était bizarre; elle était feuille morte ou plutôt chamois ombrée de pourpre, et comme recouverte d'un vernis; elle avait l'apparence d'une fleur éclairée d'un rayon solaire. J'ai fécondé ces trois fleurs entre elles, et j'en ai obtenu de si belles variétés, qu'elles excitaient l'admiration de tous ceux qui les voyaient Mais ce qui est remarquable, c'est que, parmi chaque semaille, il s'en trouvait qui avaient le bord échancré en cœur, et la nuance vernissée de mes deux plants originaires. Plus tard j'ai eu toute la peine possible pour faire disparaître de ma collection ce bord échancré qui me choquait, d'autant plus qu'il se trouvait chaque fois uni à une couleur terne.

Lorsqu'on a fait son choix parmi les plantes gagnées par le semis on les enlève des terrines, et on les plante dans des pots de moyenne grandeur; cela fait, on les place pendant quinze jours ou trois semaines à l'ombre, jusqu'à ce qu'elles se soient bien enracinées. L'année suivante, on verra lesquelles, par leur forme, par leurs couleurs ou leurs autres qualités, sont dignes de faire partie de la collection. Les auricules qui auront conservé les défauts de la première année, doivent être supprimées; mais il faut conserver pour la fécondation artificielle, celles qui se distinguent par une couleur

rare et brillante. Beaucoup d'auricules fleurissent avec une feuille en dessous de l'ombelle, ce qui est regardé par beaucoup d'amateurs comme une distinction ; mais j'ai observé que cette feuille nuit très-souvent au développement des fleurons et à leur répartition, surtout chez les espèces qui ont une tige faible et une ombelle pauvre ; chez ces dernières la feuille donne aux fleurons une direction latérale. Il est bon que l'amateur qui commence à faire une collection tienne un registre, dont les numéros correspondent avec ceux des pots ; il n'est pas nécessaire, si l'on ne connaît pas toutes les auricules (ce qui est rare chez le commençant), de leur donner des noms ; mais le registre doit faire mention, 1° de l'époque où l'on a obtenu la fleur ; 2° de ses parents ; si on les a gagnées par la fécondation artificielle ; 3° de ses couleurs ; 4° de ses bonnes qualités et de ses défauts ; si l'ombelle, par exemple, est nombreuse ou pauvre ; s'il y a une feuille en dessous ; si les couleurs changent pendant la floraison ; si les feuilles sont entières ou crénelées ; si elles sont poudrées ou non, etc. ; et 5° de la classe à laquelle la fleur appartient. Je dis de quelle classe, car depuis longtemps les auricules ont été classées par les amateurs, d'après leur dessin et leurs qualités, sous différentes classes, dont l'amateur ne peut pas se dispenser d'acquérir la connaissance, s'il veut bien apprécier le mérite et la valeur de ses fleurs.

Nous avons vu plus haut que parmi les amateurs d'auricules les uns préfèrent les liégeoises, et les autres les anglaises ou poudrées, ces deux espèces font les bases des deux classes principales ; par la fécondation réciproque ou par suite de la culture, on en a gagné d'autres qui, par leurs caractères, se distinguent tellement des premières, qu'il a fallu en former d'autres.

Les anglaises, qui sont les plus estimées ou plutôt les plus en vogue, forment la première classe ; on les divise,

1. En picotes, dont les traits fort subtils, d'une seule couleur, s'étendent de l'œil jusqu'à la moitié du limbe de la fleur.

2. En bi-pottes ; même dessin, mais à deux couleurs différentes.

3. En bizarres ; dont les traits, plus forts, d'une seule couleur, s'étendent jusqu'au bord du limbe.

4. En bi-bizarres ; même dessin, mais à deux différentes couleurs.

5. En concordes ; qui offrent deux couleurs du même ton, mais de différentes nuances, dont l'une est la couleur primitive, l'autre la couleur d'enluminure.

6. En tachetées ; qui sont marquées de taches au lieu de traits et de lignes.

7. En unies ou d'une seule couleur qu'on a subdivisées comme suit :

a. L'œil est poudré, le limbe est uni velouté ou glacé, mais toujours sans poudre.

b. L'œil poudré, mais le limbe :

1° Bordé d'un cercle poudré ;
2° Marqué de traits fins poudrés ;
3° Marqué de traits larges poudrés ;
4° Marqué de taches poudrées ;
5° Marqué de taches et de traits.

8. En lavées, où les couleurs ne sont pas tranchées comme dans les autres.

9. En nues ou bizarres sans poudre. La substance de la fleur est épaisse, l'œil blanc.

Les liégeoises se divisent en

1. Unies ; qui contiennent aussi les veloutées et peluchées.

2. Ombrées ; où le limbe est tranché par une couleur vive et veloutée, nuancée et plus foncée au milieu du large cercle qu'elle forme.

3. Nuancées ou changeantes ; où au moment de l'épanouissement deux couleurs opposées se disputent, pour ainsi dire, la place, et où enfin l'une occupe la partie près de l'œil, et l'autre le pourtour du limbe.

4. Retouchées ; où une couleur claire recouvre visiblement une couleur plus foncée.

5. Panachées ou doublettes ; où le pourtour est marqué de traits visibles sur les deux surfaces.

6. Bizarres ; où l'œil est blanc, elles peuvent du reste appartenir à une des catégories 1, 2, 3, 4 et 5.

Les métis provenus de la fécondation d'une auricule

liégoise, par une anglaise, ou *vice versá*, se subdivisent comme les liégeoises.

On en possède aussi des doubles qui ne sont pas estimées des amateurs.

Les plus rares sont celles qui ont autour de l'œil, et selon sa couleur, un cercle blanc ou jaune; les auricules liégeoises qui ont un œil blanc sont aussi très-estimées.

Nota. L'auteur promet une suite à cet article.

Sur l'amélioration des plantes sauvages qui peuvent devenir alimentaires, par M. Vilmorin. (*Extrait du* Bon Jardinier, 1839.)

On trouve partout, en France, particulièrement dans les terrains calcaires et marneux, une carotte sauvage que les botanistes regardent comme le type primitif de celle des jardins. Elle n'en diffère point, en effet, par ses caractères essentiels, mais sa racine est dure, petite, ordinairement fourchue ou ramifiée. J'ai essayé de la cultiver, dans la vue, principalement, d'étudier la question de l'amélioration des plantes sauvages et de leur transformation en plantes alimentaires. Au moyen du semis tardif et du choix successif des individus, j'ai obtenu, en trois générations, un développement considérable de la racine; quelques-unes sont arrivées au volume des plus grosses carottes de jardin, dont elles ont absolument l'apparence, mais avec quelque différence dans la qualité : leur chair est un peu plus compacte, leur saveur plus douce, et elles ont été trouvées supérieures aux anciennes variétés par la plupart des personnes qui les ont goûtées. Les deux premiers semis n'ont donné que des racines blanches ou jaune pâle; dans le troisième seulement il s'en est montré quelques rouges, peu foncées pour la plupart. Les graines de ces diverses variétés, que j'ai récoltées séparément, donneront, sans doute, à leur quatrième génération, en 1839, des produits supérieurs encore aux précédents. Je rendrai compte des suites de cette expérience, sur laquelle j'ai donné de premiers détails plus étendus dans l'édition de 1838, page xvj du *Bon Jardinier*.

Moyen de hâter la maturité des fruits.

M. Chalon a fait part à la Société d'horticulture d'un moyen très-simple qu'il a employé pour accélérer la maturité des raisins. On sait que les murs peints en noir ont cette propriété ; mais comme des murs peints en entier de cette couleur ont quelque chose de désagréable à la vue, M. Chalon a eu l'idée de se servir de faîtières en terre cuite qu'il a fait percer d'un trou à leur partie supérieure, afin de pouvoir y passer un crochet en fil de fer par lequel il les suspend au treillage. Toute la partie intérieure des faîtières est peinte en noir, et il y place les grappes de raisin lorsqu'elles sont entièrement développées. Par ce moyen leur maturité est accélérée d'une quinzaine de jours, et même plus, si on ajoute une tuile sur la partie supérieure de la faîtière, ce qui concentre encore plus la chaleur dans son intérieur et hâte d'autant plus la maturité des raisins. Probablement qu'en plaçant ainsi, et avec les précautions convenables, des tuiles plates et noircies derrière des espaliers de pêchers, d'abricotiers et d'autres fruits, on parviendrait de même à en accélérer la maturation.

Liens faits avec le Phormium tenax.

Dans la séance de la Société royale d'horticulture du 6 février, M. Loiseleur Deslongchamps a donné communication d'une lettre de M. le comte de Montbrun, sur les usages qu'on peut faire des feuilles du *Phormium tenax*, divisées en lanières d'une ligne de largeur ou environ, pour faire des liens ou ligatures qui servent à attacher les tiges de toutes les plantes ou arbrisseaux qui ont besoin d'être soutenues. Ces feuilles ainsi employées durent plus longtemps que toute autre espèces de liens, parce qu'elles ne pourrissent pas à l'eau. M. de Montbrun a vu de ces lanières tirées par leurs deux bouts de toute la force de deux hommes, sans qu'ils aient pu les rompre.

Dahlia.

Le catalogue de *Dahlia* de M. Chauvière vient de paraître. Il contient près de 400 noms parmi lesquels on doit citer au premier rang le *Comte de Paris*, jaune

souffre superbe; *Hope* or *Metropolitan rose*, très-beau rose; *Jeanne d'Arc*, couleur de pêche; *Lady Sondes* (Coxe's), couleur creme, rayée de cramoisi; *Rose of Shannon* (Elphinstone's), rose magnifique; *Waterloo* (Elphinstone's); *Competitor* (Smith's), superbe pourpre brillant; *Gazelle* (Smith's), superbe blanc, bordé et ombré de couleur pêche. Toutes ces plantes sont très-belles de forme, et d'un beau port.

Outre les variétés plus ou moins précieuses de son catalogue, M. Chauvière en possède un grand nombre d'autres qu'il donne à très-bas prix; mais il n'y a pas cité les nouveautés reçues d'Angleterre l'automne dernier : « Ne les ayant pas vues fleurir, dit-il, je ne les » livrerai que sur la foi de la grande réputation que » leur ont faite mes correspondants, qui, au surplus, » ont jusqu'à présent mérité ma confiance ».

Le catalogue de M. Chauvière se distribue *gratis* chez lui, rue de la Roquette, 104, à Paris.

Sociétés d'horticulture.

L'orangerie du Louvre ne pouvant pas être libre à la fin de mai à cause des fêtes pour le baptême de S. A. R. le comte de Paris, et aucun autre local n'étant à la disposition de la société d'horticulture, l'exposition est retardée jusqu'à la fin de juin. Le jour sera indiqué ultérieurement.

Une société d'horticulture vient de se former à *Copenhague*. Dans son enfance, cette société a déjà un jardin d'expériences, et elle publie un journal.

La ville de *Meaux* vient aussi de se doter d'une société d'horticulture.

TABLE.

Greffe du Cèdre Déodara, 169. — Greffe en fente à œil dormant et à œil poussant, 173. — Culture des auricules, 174. — Amélioration des plantes sauvages (carotte), 178. — Moyens de hâter la maturité des fruits, 179. — Liens faits avec le Phormium tenax, *id.* — *Dahlia* de M. Chauvière, *id.* — Sociétés d'horticulture, 180.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
rue Racine, 4, place de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 7.) AVRIL 1839.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8.

MM. les Souscripteurs sont priés de renouveler leur abonnement.

Sur la négation du sexe des plantes.

Dans notre tome IV, page 97 (octobre 1838), nous avons donné quelques détails sur le système de M. Schleiden, système qui fait, dit-on, de nombreux prosélytes au delà du Rhin, et d'où serait résulté l'abandon du système sexuel dans les plantes. M. de Mirbel, en son nom et en celui de M. Spach, a lu à l'Académie un savant mémoire où il démontre que le naturaliste allemand, suivant une méthode d'investigation vicieuse, a faussement interprété plusieurs faits essentiels sur lesquels il base son hypothèse, et est arrivé à une conclusion que tout semble annoncer erronée.

Transformation de l'avoine en seigle.

Cette transformation a lieu si l'avoine est semée très-tard, vers le milieu de l'été, à la fin de juin, et coupée deux fois comme fourrage vert avant qu'elle ne monte pour fleurir. Au moyen de ces coupes, l'avoine *talle*, résiste à l'hiver ainsi qu'au printemps suivant, et forme des tiges qui ne peuvent pas être distinguées de celles du plus beau seigle.

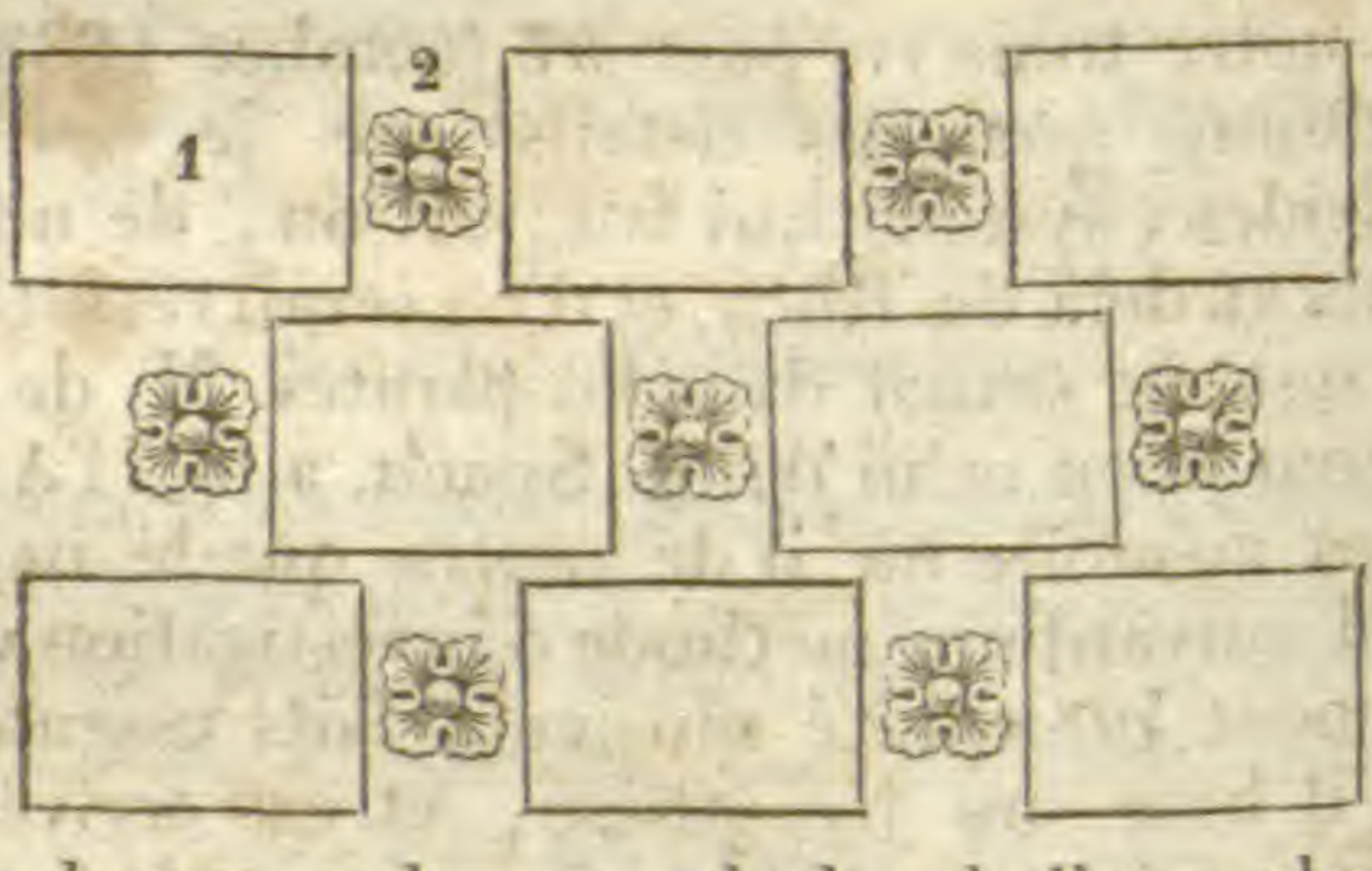
Selon les experiences annoncées à l'Académie des sciences, par M. W. Weissenborn, qui produit en leur faveur un rapport favorable de la Société d'agriculture de Cobourg, la transformation de l'avoine en seigle serait un fait constaté. Le rapport annonce que

pour convaincre les incrédules, on enverra, à qui le voudra, des tiges de seigle portant encore des feuilles fanées d'avoine de l'année précédente. Toutefois, l'auteur du rapport ne dit pas que le seigle, obtenu ainsi, ait fructifié et se soit reproduit.

Culture des fraisiers sous des tuiles.

A M. le rédacteur de la *Revue horticole.*

J'ai lu dans votre numéro 4 de janvier dernier un article sur la culture des fraisiers sous des tuiles. Depuis plusieurs années je couvre ainsi mes planches, mais je dispose les tuiles de manière à laisser aux pieds des fraisiers une place suffisante sans avoir besoin d'échancrure, et voici comment : ce simple tracé vous le fera comprendre.



Je tends un cordeau sur le bord d'une planche, je place une tuile au coin n° 1, et au bout, n° 2, un pied de fraisier, puis une tuile, etc., en laissant environ trois pouces d'intervalle : la première rangée terminée, je fais la seconde en les contrariant comme dans le dessin. Je mets six rangées qui me donnent une largeur suffisante, j'ai soin de bien serrer mes tuiles ; il est très-facile de nettoyer et biner ; les coulants ne pouvant prendre racine, meurent séchés par le soleil. Quand je veux faire du plant, j'enlève des tuiles de distance en distance et j'y dirige les coulants. Ce procédé est peu dispendieux, évite beaucoup de soins, et tient les pieds très-frais.

J'ai l'honneur, etc.

PEYRARD.
Un de vos abonnés.

Fontainebleau, le 21 mars 1839.

PLANTES NOUVELLES.

Blé Tripet.

M. Loiseleur-Deslongchamps a présenté à la Société royale d'horticulture une variété de blé qu'il croit nouvelle et qu'il propose de nommer froment Tripet, du nom de feu Tripet, horticulteur distingué qui l'a cultivé le premier de graines reçues de l'Amérique méridionale. Ce froment est très-précoce. Semé en quatre fois différentes au printemps dernier, le 9 mars, le 1er avril, le 22 du même mois, et enfin le 13 mai, les épis produits par chacun de ces semis ont également bien mûri du 1er août au 31 même mois. Ce froment ressemble en apparence au blé de Taganrock à barbes noires, mais il en diffère essentiellement par ses grains presque aussi allongés que dans le froment de Pologne. C'est à tort que l'*Echo des halles*, dans son compte-rendu de l'exposition de la Société d'horticulture de 1836, a confondu le froment Tripet avec celui de Taganrock à barbes noires, il en diffère beaucoup comme il vient d'être dit. On trouvera des graines du nouveau froment chez Mme veuve Tripet et M. Leblanc, boulevard des Capucines, n° 19, à Paris.

Madia sativa (plante oléagineuse).

Il a été question de cette plante, depuis peu, à la Société royale d'horticulture. Nous donnerons ci-après l'extrait d'un avis publié par la maison Baumann, de Bollewiller, près Soulz (Haut-Rhin).

Le *madia sativa* a commencé à être cultivé dans le royaume de Wurtemberg où il a eu les plus heureux résultats. — Les produits sont d'une qualité si supérieure qu'ils doivent encourager tout propriétaire à le cultiver. Cette plante s'élève d'un pied et demi à deux pieds, supporte tous les assolements possibles, réussit dans tous les terrains, sans ou avec peu d'engrais, pourvu qu'ils ne soient ni trop humides ni trop compactes. — Neuf livres de graine suffisent pour un hectare. — Les semailles se font vers la fin d'octobre, ou au printemps. — Le jeune plant ne souffre nullement des gelées tardives du printemps. — La maturité arrive trois mois

après les semailles. — Le produit est, par hectare, d'environ 40 kilog. d'huile, exprimée à chaud ou à froid. Quant à la qualité, cette huile peut rivaliser avec la meilleure huile d'œillette, dite de pavot, si elle ne lui est pas supérieure.

Nous apprenons que l'on peut s'en procurer de la graine dans la maison Vilmorin.

Trèfle colossal.

Les Journaux annoncent encore une plante colossale. Cette fois c'est un trèfle qui ne monte pas à moins de 15 pieds de hauteur, et qui se coupe tous les mois; la tige contient un chanvre excellent et une seule graine en produit trente mille. Le trèfle colossal vient d'être introduit de la Géorgie en Angleterre. Peut-être en sera-t-il comme de la Luzerne du Chili, originaire d'Europe, et qui nous est revenue sous un nom étranger, après avoir été cultivée sous un climat plus favorable que le nôtre.

Céleri blanc gigantesque de Manchester. — Céleri grand pourpre de Russie.—(Extrait du *Gardener's mag.*, mars 1839.)

Le premier peut se trouver dans presque toutes les boutiques importantes où l'on vend des graines; mais je ne connais rien du second. Je puis néanmoins vous faire connaître une espèce de céleri supérieur au Manchester pour la dimension et pour le goût: c'est celle qui a été obtenue par Seymour, jardinier, dans le Yorkshire, en 1830. Il en eut dont les pieds pesaient six livres, et quelques pieds pesaient treize livres après qu'ils eurent été nettoyés de la terre et des feuilles gâtées qui les couvraient; ils avaient cinq pieds de haut. Leurs tiges ont été exposés à la Société horticulturale de Doncasten, où ils firent l'admiration des visiteurs. J'ai vu cette espèce de céleri devenir d'une grande dimension dans le jardin de la comtesse de Bridgewater. Il était planté près du céleri gigantesque de Manchester et cultivé de même; mais il était supérieur en force, d'une chair plus compacte et d'un meilleur goût. James Seymour m'a dit qu'un pied prêt à servir sur sa table, le 4 novembre, pesait deux livres, avait 17 pouces de

haut et 9 de circonférence. Un autre pied, cueilli le 15 novembre, pesait 5 livres, était haut de 3 pieds et portait 12 pouces de circonférence. Un beau pied de céleri blanc de M. Seymour, pesant 4 livres, avait 2 pieds de haut et 11 pouces de circonférence.

Ayant cultivé moi-même ce céleri, je puis dire avec certitude qu'il est supérieur aux autres espèces que j'ai vues. Je crois que l'espèce rouge se trouve chez MM. Brown, Egyptian-Hall, Piccadilly, à Londres; l'espèce blanche ne peut se trouver.

Astère très-belle, *Aster formosissimus.* (*Herb. de l'Amat.*, II^e^ série.) Les astères sont en général de jolies plantes, très-propres à orner les jardins à l'automne; celle-ci est une des plus agréables du genre; ses fleurs nombreuses, assez grandes, couleurs de lilas, sont disposées en panicule au sommet des tiges. Cette variété a été obtenue de graines, il y a 7 à 8 ans, par M. Lémon, et elle commence à être répandue chez les amateurs. On la multiplie de pieds éclatés et on la plante en pleine terre. Ses fleurs paraissent en septembre et octobre.

Gnaphale a fleurs brillantes, *Gnaphalium fulgidum.* (*Herb. de l'Amat.*, II^e^ série.) Nous avons vu cette belle espèce chez M. Chauvière qui la cultive sans connaître son lieu natal. Il la plante en pot dans du terreau de bruyère, et la rentre par précaution dans la serre tempérée pendant la mauvaise saison; il ne l'a encore multipliée que de pieds éclatés. Ses feuilles sont oblongues, cotonneuses ainsi que les tiges, hautes d'un pied ou environ, qui portent à leur sommet 2 à 3 fleurs composées de nombreux fleurons réunis et serrés dans un calice commun, dont les écailles extérieures, lorsqu'elles sont étalées, sont d'un jaune brillant et imitent une fleur radiée.

Erodium de Gusson, *Erodium Gussonii.* (*Herb. de l'Amat.*, II^e^ série.) Plante annuelle, à rameaux étalés, dichotomes, garnis de feuilles opposées, partagées en trois à cinq lobes, et à fleurs roses tirant sur le lilas, d'un joli aspect, disposées en espèces d'ombelles portées sur des pédoncules axillaires. On peut en orner les plates-bandes des jardins; en mai, juin et juillet, elle se multiplie de graines semées au printemps, sur couche dans

des pots, et qu'on met en pleine terre quand le plant est assez fort. Au jardin du Roi.

Néja a pédoncules grêles, *Neja gracilis.* (*Herb. de l'Amat.*, IIe série.) Les fleurs de cette espèce n'ont pas beaucoup d'éclat, mais elles durent long-temps et se succèdent les unes aux autres depuis l'été jusqu'à la fin de l'hiver. Ces fleurs sont jaunes, radiées, portées sur de longs pédoncules. Les rameaux sont suffrutescents, et forment un petit buisson arrondi, haut d'environ un pied. On rentre cette plante dans la serre tempérée pendant l'hiver, mais on peut la mettre à l'air libre durant toute la belle saison, en la plaçant dans un mélange de terre franche et de terreau de bruyère. Se multiplie de boutures.

Glycine frutescente à fleurs doubles. *Glycine frutescens flore pleno.* (*Herb. de l'Amat.*, IIe série.). Cette variété ressemble à la glycine frutescente ordinaire; elle en diffère parce que ses fleurs, qui paraissent en juillet, sont doubles, plus grandes et plus belles. On la multiplie de drageons et de marcottes. Elle nous a été communiquée par M. André Michaux qui la cultive en pleine terre.

Dauphinelle peinte. *Delphinium pictum.* (*Herb. de l'Amat.*, IIe série.) Plante de trois à quatre pieds de hauteur, qui ressemble pour le port et les principaux caractères à la dauphinelle élevée, mais qui s'en distingue par ses pétales blancs qui se détachent d'une manière élégante sur le calice qui est d'un beau bleu d'azur. Fleurit en juin et juillet. Se multiplie de racines éclatées et de graines, et se plante en pleine terre. Cultivée par M. Madale, rue Rousselet, à Paris.

Conservation des tomates.

A M. le rédacteur de la *Revue horticole.*

Monsieur, dans votre numéro du 4 janvier 1839, j'ai vu que vous citiez trois moyens de conserver les tomates pour l'hiver; je les connaissais et j'en ai fait usage : mais aucun ne m'a paru remplir le but aussi bien que celui que j'emploie chaque année et qui ne se trouve indiqué dans aucun livre. C'est le seul qui laisse

au fruit son goût naturel, sans cuisson ni assaisonnement.

Sur la fin des tomates, et lorsque vous prévoyez ne plus pouvoir les conserver en plein air sur leurs pieds, choisissez-en de bien mûres, sans aucune tache de pourriture; qu'elles soient bien séchées par le soleil; ôtez les queues, essuyez soigneusement chaque fruit; coupez-les en deux dans leur travers; ensuite, prenez chaque moitié dans votre main, pressez-la fortement pour en faire sortir l'eau et les graines, et à mesure, jettez ces moitiés dans de grands bocaux que vous laisserez ouverts pendant trente jours, ayant soin de remuer leur contenu avec une spatule de bois, régulièrement deux fois par jour.

Au bout de ce temps, vous mettrez cette espèce de confiture dans des bouteilles à grand goulot, vous boucherez bien avec des bouchons de liége, et vous les placerez debout dans une bonne cave sèche.

Deux cuillerées suffisent pour une sauce, que vous ferez comme je l'ai indiquée dans la *Maison de campagne* pour les tomates fraîches, et le goût en sera le même.

Cette confiture se conserve jusqu'à la nouvelle récolte.

Pendant les trente jours de fermentation, la substance diminue environ d'un cinquième, il faut donc en préparer en conséquence de ce calcul, pour suffire à la consommation qu'on en veut faire.

A. Adanson.

Serre colossale.

Le duc de Devonshire fait construire à Chatsworth, une serre de 400 pieds de long sur 188 de large et 60 de hauteur. Les colonnes qui soutiennent le toit sont en fer et tout le reste en sapin du Nord. Chacune des pièces de bois a été immergée, pour sa conservation, dans une cuve de 15 pieds sur 3, et 2 pieds de hauteur, remplie d'eau où une certaine quantité de sublimé corrosif a été dissoute.

On ne peut se faire une idée de l'immensité d'une telle serre, qu'en se représentant le marché aux fleurs

de Paris, tant dans sa longueur que dans sa largeur. La hauteur de 60 pieds correspond à peu près aussi à celle des maisons dont il est flanqué, si toutefois il n'y a pas d'erreur dans ce dernier chiffre.

Sociétés d'Horticulture.

La *société de Flore de Bruxelles* a exposé pour la trente-quatrième fois, les 3, 4 et 5 mars derniers. Le nombre des plantes était de 646, présentées par 196 exposants. Les prix de *bel envoi*, de *plantes forcées* et de *belle floraison* et *bonne culture* ont été remportés par MM. F. Reynders, H. Lubers, le Baron Ch. Vanderlinden d'Hooghvorst et Symon Brunelle.

On a remarqué des *Camellia* rares en belles pyramides bien fleuries, parmi lesquels brillait l'*Ochroleuca*, fleurissant pour la première fois à Bruxelles. M. Symon Brunelle avait exposé un *Hoya carnosa*, dont les fleurs étaient aussi belles et aussi brillantes que dans la pleine saison.

La *société Royale d'agriculture et de botanique de Gand* fait deux expositions chaque année. Tous les cinq ans une exposition est solennisée par un jury composé de savants botanistes et horticulteurs de l'Europe, appelés par la société pour prononcer sur le mérite des plantes mises au concours. Cette fête, appelée à Gand, *festival quinquennal de Flore*, vient d'être célébrée les 14, 15, 16, 17, et 18 *mars* dernier. Parmi un grand nombre d'horticulteurs dont plusieurs n'avaient pu répondre à cet honneur, on citait pour la France, parmi les membres présents, M. Vignes, de Bordeaux, MM. Florieu, Fion, Hardy, Paillet, le comte de Broye, de Paris; MM. Smet, Miellez, et le comte Alb. de Rouvroy, de Lille; M. Vetillard du Rivet, de Lyon, M. Transon Gombault, d'Orléans, et M. Portemer, de Gentilly.

D'admirables pyramides de fleurs ornaient cette riche exposition composée de trois mille sept cent vingt-deux plantes : nombre immense qui n'a jamais été atteint dans aucune exhibition ailleurs qu'à Gand. Quatre cent quarante-trois amateurs avaient apporté le tribut de

leurs soins, et la preuve de leur goût éclairé pour la culture des végétaux agréables.

Ce n'était pas cependant par la diversité des plantes que brillait l'exposition ; on s'appercevait au premier coup d'œil que quatre genres dominaient : les *rhododendron arboreum* et *ponticum*, l'*azalea indica*, les *camelia*, dont on voyait en fleurs plus de 150 variétés ; enfin la magnifique collection d'*amaryllis* qui se cultive avec succès dans ce pays chéri de Flore.

Parmi les individus qui méritent par leur grande beauté une mention spéciale, nous citerons (1)

Un *Pæonia moutan* portant plus de 100 fleurs ; — un *rhododendron altaclerense speciosum*, de 9 pieds de haut, offrait plus de 40 panicules ; — un *azalea alata flore pleno rubro*, de 4 pieds de hauteur ; — un *camellia reticulata* (2), de 10 pieds, était couvert de fleurs et de boutons. — M. Constant Gheldolf avait présenté une magnifique collection de *rhododendron arboreum* de ses semis, remarquable par les plus riches couleurs, surtout le rouge écarlate qui ne se trouvait pas dans cette grande famille. Il est à regretter que l'horticulture commerciale ne possède pas ces variétés.

On peut citer encore avec honneur des variétés du *rhododendron ponticum* dont trois se trouvaient en fleurs. Une très-remarquable était d'un blanc pur, et ses pétales supérieurs piquetés de poupre verdâtre. — Un très-beau *R. caucasicum album* se faisait distinguer par ses fortes fleurs d'un blanc pur.

L'attention publique était encore attirée par vingt variétés d'*azalea indica*, genre si élégant et qui plaît par la diversité des couleurs, depuis le blanc pur jusqu'à l'écarlate. Combien ne doit-on pas encore espérer des *azalea*, dont plus de cent variétés existantes ne sont pas encore décrites et placées à leur rang dans la nomenclature !

Beaucoup de variétés nouvelles de *camellia*, ce roi

---

(1) Au jugement de M. Paillet, horticulteur distingué de Paris, et qui, appelé a Gand pour faire partie du jury, nous a communiqués les détails que nous donnons sur cette exposition.

(2) Figuré dans la 1re livraison de l'Herbier de l'Amateur, IIe série.

des serres et des salons, ont paru à cette exposition pour la première fois.

Tant de succès et de si riches produits ne sont-ils pas dus à ce que les horticulteurs belges sont encouragés, et à ce que des expositions fréquentes et faites sans parcimonie, mettent au grand jour le fruit de leurs travaux? aussi les voit-on en grand nombre s'empresser d'acquérir les premiers sujets de plantes nouvelles de tous les pays.

On a distribué 19 prix, 21 accessits et 13 mentions honorables. MM. Aug. Van Tieghem, J. de Cock-Speelman, Van de Woestine-d'Hane, de Coninck de Merckhem, de Kerckhove Denterghem; de Loose, Verschaffelt, Buyck-Vandermeersch, Lordez, Donckelaar, Drory, Jacob Mackoy, Heinderix, ont remporté les prix dont le programme était à peu près le même que celui de l'exposition de 1837, citée page 472 de notre tome 3e (cahier de juillet 1837).

Après avoir remercié avec effusion MM. les membres du jury qui avaient été portés par leur zèle à répondre à l'invitation des amateurs gantois, M. le président a proclamé que la société, désirant leur donner un témoignage de sa gratitude dans la personne de leurs doyens d'âge, avait résolu d'offrir sa médaille d'honneur à M. Vignes, octogénaire, et à M. Wallner, de Genève, plus que septuagénaire, qui n'avaient pas bésité à braver les difficultés d'une longue route pour répondre à son invitation. Les médailles ont été votées à ces Nestors de l'horticulture au milieu des vifs applaudissements d'une nombreuse assemblée.

Rien n'égale la réception toute fraternelle avec laquelle ont été reçus tous ces voyageurs de l'empire de Flore. Il est honorable de faire partie d'une société où les bons sentiments se trouvent ainsi alliés au goût des plus aimables productions de la nature.

Établissements d'horticulture.

Nous aimons toujours à voir les horticulteurs marchands se décider à faire imprimer le *Catalogue des végétaux d'utilité et d'agrément* qui se trouvent dans leurs établissements, parce que c'est un moyen de plus de donner le goût de la culture des plantes. Nous men-

tionnons toujours avec plaisir ceux de MM. Jacquemet-Bonnefont père et fils, à Annonay (Ardèche), et à Saint-Etienne (Loire).

— Le *dahlia* reçoit tous les honneurs qu'il mérite, et nulle plante d'agrément n'est à présent plus répandue. M. Oudin aîné, pépiniériste, à Lisieux, en donne une preuve dans la publication d'un catalogue spécial qui en contient un grand nombre de belles espèces à des prix très-inférieurs.

— L'hiver de 1837-38 a fait périr une grande quantité de *rosiers*, et beaucoup d'amateurs en sont dépourvus. Ils peuvent réparer leurs pertes dans l'établissement d'horticulture de M. Uterhart, à Farcy-les-Lys, près Melun (Seine-et-Marne); vingt mille pieds sont disponibles dans leurs pots et peuvent être expédiés sans avoir à craindre le retard et la plantation. Le prix est de 75 à 100 fr. le cent, suivant que l'on recommande un choix plus ou moins rigoureux de variétés. Nous avons annoncé le catalogue de ces rosiers qui sera envoyé franc de port en écrivant à l'établissement.

M. Uterhart s'occupe beaucoup aussi de la culture des *pensées anglaises* que les *Annales de la Société d'horticulture* ont mentionnées plusieurs fois. Une immense multiplication le met à même d'en offrir à 20 fr. le cent et 100 fr. le mille en mélange.

—M. John Salter, de Versailles, célèbre pour ses belles collections de *dahlia*, *Pelargonium*, *Chrisanthemum* et pensées, a publié un catalogue nombreux des plus belles variétés disponibles en mai 1839. Nous donnons ci-après un extrait de l'avis qui est en tête de ce catalogue.

« Dans le choix de ma collection, j'ai été guidé par les règles fixées en Angleterre pour apprécier la perfection des fleurs aux nombreuses expositions où j'ai eu l'avantage de remporter plus de 100 médailles en or et en argent. Ces règles commencent à être généralement admises partout, et c'est à leur adoption que nous devons attribuer le degré de perfection auquel les *Dahlia*, *Pelargonium* et Pensées sont arrivés; et en effet, quelque attraction que puissent offrir, vus de loin, des *Dahlia* de grande dimension, et de couleurs éclatantes,

ils ne pourront certainement être mis en comparaison avec *Rival Sussex*, *Springfield Rival*, *Hope*, *Beauty of the west Riding*, *Unique*, à pétales ronds et réguliers, et de la forme d'un demi ou deux tiers de cercle, qui sont les conditions nécessaires pour qu'un *Dahlia* remporte un prix aux expositions en Angleterre.

» Le nombre des sociétés pour la propagation et le perfectionnement de floriculture, y dépasse 120; et depuis le printemps jusqu'à l'hiver, il y a des expositions presque chaque semaine. Dans le courant de l'année il s'y distribue au moins 20,000 médailles d'or et d'argent aux productions les plus nouvelles et les plus parfaites obtenues de semis, ainsi qu'aux plantes les mieux cultivées.

» C'est à ces nombreux encouragements qu'il faut attribuer les brillants succès obtenus depuis cinq ans en Angleterre dans les diverses branches d'horticulture. Aussi cet exemple est-il suivi en Belgique depuis deux ans, et déjà il produit les résultats les plus satisfaisants. Je ne doute pas que s'il était suivi en France par l'établissement de nombreuses sociétés, dans le but unique de faire des expositions publiques et de récompenser, par des prix, les plus beaux produits (en laissant les discussions théoriques aux académies), on y obtiendrait des résultats égaux et plus brillants qu'en Angleterre et en Belgique, à cause du climat, si propice et si varié de la France, et qui offre plus de facilités qu'aucun autre pour la maturité des graines et la réussite des semis. »

TABLE.

Sur la négation du sexe des plantes, 181. — Transformation de l'avoine en seigle, 181. — Culture des fraisiers sous des tuiles, 182. — Blé Tripet, 183. — Madia sativa, 183. — Trèfle colossal, 184. — Céleri gigantesque, 184. — Astère très-belle, 185. — Gnaphale à fleurs brillantes, 185. — Erodium de Gusson, 185. — Néja à pédoncules grêles, 186. — Glycine frutescente à fleurs doubles, 186. — Dauphinelle double, 186. — Conservation des tomates, 186. — Serre colossale, 187 — Société de Flore, de Bruxelles, 188. — Société royale d'horticulture de Gand, 188. — Etablissements d'horticulture : M. Jacquemet-Bonnefont, 190. M. Oudin aîné, 191. M Uterhart, M. J. Salter, 191.

PARIS. — IMPRIMERIE DE A.-E. FAIN ET E. THUNOT,
rue Racine, 4, place de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, nº 8.) MAI 1839.

UN Nº. PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

MM. les Souscripteurs sont priés de renouveler leur abonnement.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,
où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Culture de la patate. Résumé de deux articles publiés par MM. SAGERET *et* JACQUES.

Lorsqu'au printemps on se sert, pour la plantation, des pieds de patates en végétation qu'on a conservés, il arrive souvent que leur principale racine, ou pivot tubuleux, grossit aux dépens des tubercules futurs; ce pivot, quoique mangeable, est dur et filandreux; peut-être devrait-on le supprimer en plantant.

M. Sageret conserve, pour la plantation, les racines fibreuses ou tuberculeuses trop menues pour être consommées; il les coupe au-dessus des yeux, et les place lit par lit dans des pots tenus sèchement sur des tablettes de sa serre, en les mouillant trois ou quatre fois l'hiver pour éviter une sécheresse excessive. Ces racines étant moins charnues sont d'une conservation plus certaine que les tubercules.

La Société d'agriculture de Paris, sur la proposition de M. Sageret, a nommé une commission pour rédiger un programme concernant des prix à décerner pour le meilleur mode de culture et de conservation de la patate.

Il résulte des observations faites jusqu'à présent que les semis de patates ont peu rendu, tant sous le rapport de la consommation que sous celui de la conservation. M. Robert, seulement, a obtenu, à Toulon, quelques variétés qui peuvent devenir intéressantes.

Culture de la Pomme-de-terre.

M. Bonnel, jardinier, au château de Touraille, nous fait part du fait suivant :

En 1835, j'avais, dit-il, quelques douzaines de pommes-de-terre de l'espèce appelée *shave*. « Pour en augmenter le nombre je détachai (je drageonnai, dit M. Bonnel) les pousses à peu près comme j'aurais fait à des artichauts. Elles se montrèrent plus belles que l'année suivante, que je semai comme à l'ordinaire. En 1837, je recommençai à *drageonner* plusieurs variétés, et j'ai trouvé qu'elles me donnaient des pommes-de-terre de moitié plus grosses que celles qui ne l'étaient pas. »

Culture des Cierges *ou Cactées.*

M. Adam, pharmacien, à Metz, nous fait part de la méthode qu'il emploie pour la culture des plantes de la famille des cierges ou cactées, et qui consiste à mettre sous cloches les boutures de ces plantes, afin de les faire grossir plus vite. Ce moyen est excellent, mais il est essentiel, pour la plus grande partie des espèces, de les tenir en terre très-sèche, car l'humidité les ferait périr.

De la culture des Cierges ou Cactées, par le docteur Pfeiffer de Cassel.

§ Ier. — La culture des cactus étant simple et uniforme sous notre climat (l'Allemagne) et ces plantes demandant peu de soin, on les préfère pour cultiver dans les appartements. Excepté un petit nombre, et particulièrement les mélocactes, les espèces de ce genre n'exigent pas la température d'une serre chaude. Elles profitent très-bien, même durant l'hiver, placées contre les vîtres d'une chambre claire exposée au sud, pourvu qu'on les maintienne sèches et à une température qui ne descende pas plus bas que 2 ou 3 degrés (Réaumur) au-dessus de 0. Quelquefois, lorsqu'on les a endurcies au froid par la manière dont on les a élevées, elles peuvent supporter quelques degrés au-dessous de 0.

Néanmoins, les espèces les mieux végétantes ne devront pas y être exposées, puisqu'il est reconnu qu'elles réussissent mieux lorsque l'atmosphère est maintenue à un degré aussi peu variable que possible, excepté la nuit où alors la température baisse dans une proportion naturelle. Plusieurs espèces, et particulièrement celles nées dans les parties les plus froides et élevées du Mexique, du Brésil et du Chili, prospèrent mieux à une basse température, et peuvent être rentrées en hiver, sans inconvénient, dans une orangerie; mais celles importées du climat plus chaud des Indes-Occidentales demandent une atmosphère plus chaude durant la mauvaise saison.

§ 2. — Pour voir pousser les cactus dans toute leur beauté naturelle, il est de la plus grande importance qu'ils soient exposés à l'air libre durant tout l'été; c'est par ce moyen seul que la plus grande partie des mamillaires, des échinocactes, des *cereus* et des *opuntia* atteindront cette belle apparence qu'ils présentent dans leur patrie. Sans doute ils se déploient plus vite et plus largement dans une serre, mais aussi les tiges en sont plus minces, sans force, et fournies de rares épines courtes et faibles; de telle sorte qu'ils ont peu ou point cette vigueur luxuriante que présenteut ceux que l'on a placés à l'air libre.

§ 3. — Des expériences récentes ont prouvé même que les genres dont nous avons parlé ci-dessus prospèrent très-bien lorsque, durant tout l'été, ils sont entièrement exposés en pleine terre et dans un sol convenable. On les rempotera dans le commencement de l'automne, de manière à ce qu'ils aient le temps de pousser des racines suffisantes avant l'hiver. Par ce procédé, et surtout lorsque les couches de cactus étaient couvertes de châssis vitrés où l'air circulait librement, plusieurs espèces ont acquis ces années passées une force telle, que nous possédons aujourd'hui des pieds d'une dimension et d'une beauté inconnues jusqu'alors. On a employé aussi, non sans succès, des couches de sable pur protégées par des châssis pour le même objet; les boutures surtout n'ont pas à craindre de se pourrir dans ces couches, les racines s'y forment promptement et conservent un état de végétation tou-

jours vigoureuse. Cette manière de traiter les cactus semble surtout être favorable aux espèces de grandes dimensions nouvellement importées ; ce qui le prouve, c'est que les grands mélocactes, dont la plupart dépérissaient sous l'influence des premières méthodes d'acclimatation, acquièrent en peu de temps, par ce nouveau moyen, un port d'une santé remarquable (Voir § 14).

§ 4. — Presque toutes les espèces de cactus semblent se complaire dans le même compost, pourvu qu'en règle générale on ait soin de ne pas employer une terre trop compacte ou trop riche, ou dans laquelle il n'entre aucun résidu de substances animales. L'espérience m'a prouvé qu'un mélange de terreau de cheval très-vieux, bien décomposé et passé au crible avec de la terre de jardin, et d'un tiers de sable de rivière et de débris de pierres calcaires tamisés, est des plus convenables pour tous les cactus. Néanmoins nous avons souvent vu les *cereus speciosissimus*, *phyllanthoïdes* et *flagelliformis*, réussir très-bien et fleurir empotés dans quelque sol que ce soit. M. Haage d'Herford emploie avec un succès apparent une grande partie de poussière de briques mêlée à la terre.

§ 5. — La plupart des cactus ont, comparativement à leur dimension, des racines petites et rares ; et par cette raison, il est bon de leur donner des pots petits et peu profonds au fond desquels on a établi, à l'épaisseur d'un pouce, un lit de débris de pots et de pierres calcaires ou de cailloux, afin que le superflu de l'eau ne puisse séjourner et nuire aux plantes. Les racines tendres ou *spongiales* aiment à s'attacher à ces pierrailles, parfois même elles les pénètrent lorsque celles-ci sont d'une nature poreuse, comme la *pierre à chaux* que nous employons généralement. Les pots en porcelaine et émaillés ne doivent jamais être employés pour ces plantes qui bientôt y dépérissent et meurent.

§ 6. — La règle générale pour rempoter les cactus est de ne faire cette opération, lorsqu'on la juge absolument nécessaire, qu'à la fin de l'automne ou dans l'hiver. Ils demandent à être rempotés : 1° lorsque le pot se trouve rempli par une masse épaisse de racines ;—2° lorsque les racines, en trop grande quantité, sortent de la partie

inférieure du vase, et que la surface devient impénétrable à l'eau et se couvre de mousse ; — 3° lorsque des insectes ou des vers ont pénétré dans la terre, ce dont on s'apperçoit par la formation de parties terreuses durcies en petits tas ; 4° enfin, lorsqu'une plante bien portante d'abord, cesse toute végétation, ce qui généralement est dû à l'état d'épuisement où se trouve la terre qui enveloppe les racines.

(*La suite au numéro prochain*).

Sur la culture et la bonne direction du genre Mesembrianthemum.

Produisant chaque année une immensité de fleurs aux nuances brillantes et variées, ces plantes, au feuillage épais, au port agréable, joignant à ces avantages une culture des plus faciles, méritent d'être rangées parmi les ornements les plus intéressants de nos serres.

Comme on le sait, les espèces de ce genre demandent à être exposées aux rayons les plus vifs de la lumière, et quoique en effet ce soit, sans contredit, l'agent le plus puissant à mettre en usage dans leur culture, il existe néanmoins d'autres soins qui appellent également l'attention des cultivateurs de mesembrianthemum. Sans doute la lumière a une influence bien grande sur le développement des fleurs et sur les nuances qui colorent leurs corolles; mais la bonne qualité du sol où vivent ces plantes ajoute encore à la production de ces fleurs et à leur beauté.

Malgré qu'il soit reçu que, pour la culture du genre *mesembrianthemum*, on doive employer un sol léger et quelque peu aride, il s'est trouvé des cultivateurs adonnés à la culture de ce genre qui ont recommandé une terre franche, légère, mêlée d'un peu de fumier bien consommé, comme étant un excellent compost. A cette opinion, que nous devons respecter, nous devons ajouter que si l'on mélange à ce compost quelque peu de débris calcaires ou de sable, la floraison n'en sera que plus belle. Quant à la quantité d'eau nécessaire à ces plantes, on ne doit jamais leur en donner une trop grande quantité à la fois, et principalement dans l'hiver. Tant qu'elles ne se fanent pas, on ne peut

trop épargner l'eau en aucune saison, ce qui contribuera, sans aucun doute, à augmenter le nombre des fleurs.

La propagation des mesembrianthemum se fait par boutures que l'on coupe de l'extrémité des jeunes pousses vers le mois de mai et jusqu'en août; comme les boutures des autres plantes succulentes, celles-ci demandent l'ombre et une situation sèche pour quelques jours, jusqu'à ce qu'elles commencent à se faner, alors on les plante en nombre dans des pots bas remplis d'un compost léger et sableux, et au fond desquels on a mis beaucoup de débris de ferrailles pour faciliter l'écoulement de l'eau. Elles devront être placées à une chaleur douce et sèche et abritées avec soin des rayons du soleil jusqu'à ce que les racines commencent à marquer, on les arrose avec beaucoup d'attention, car une trop grande humidité les fait pourrir vite. Lorsque ces boutures ont pris racine, on les rempote séparément dans de très-petits pots dont le compost sera deux parties de terre franche, une partie de fumier végétal bien consommé et une partie de débris calcaires brisés fin, et de sable; on les placera alors dans la partie fraîche de la serre, les arrosant sobrement et les plaçant aussi près que possible des jours, de manière à ce qu'elles reçoivent tout le bienfait des rayons solaires. Lorsque les racines ont rempli le pot, on rempote chaque bouture dans un plus large pot et avec le même compost. Durant tout le temps de leur pousse, il est important que les racines ne soient pas trop au large, parce que si elles ont trop de place elles s'étiolent et ont une apparence maladive.

Les jeunes plantes élevées de bouture peuvent être mises en pleine terre le printemps d'ensuite. On peut, si l'on veut, les laisser empotées deux années; car elles fleurissent invariablement mieux lorsque leur pousse est bien établie. La position la plus favorable à leur donner est une plate-bande exposée au sud, légèrement arrondie à la surface pour préserver les pieds de trop d'humidité; on plante quelquefois un certain nombre de mesembrianthemum dans une petite plate-bande sur le devant d'une serre ornée; étant ainsi exposés aux rayons éclatants du soleil, ils fleurissent en

profusion ; le sol de cette plate-bande sera semblable à celui que nous avons indiqué, mais devra contenir une moins grande proportion de calcaire et de sable. Un rocher au sud pourra aussi recevoir dans ses crevasses quelques mesembrianthemum, toujours dans le même compost, ils seront ainsi complétement préservés d'humidité. A l'automne on les replace dans des pots pour les rentrer en serre à une température juste assez chauffée pour en exclure le froid. Jamais on ne doit tailler ces plantes ; lorsqu'elles deviennent vieilles et qu'elles dépérissent, il vaudra mieux les jeter et les remplacer par de jeunes plants.

L'espèce annuelle *M. Cristallinum* et quelques autres, demandent peu de soins ; aussitôt mûre, la graine se recueille et est semée sur un terrain léger dans une partie aérée de la serre, jusqu'à ce qu'elle commence à entrer en végétation, puis on empote chaque pied dans de petits pots et on les traite comme les autres.

PLANTES NOUVELLES.

Gloxinie ponctuée. *Gloxinia guttata.* (*Herb. de l'amat.*, IIe série.) Tige suffrutescente ; feuilles ovales, lancéolées, dentelées, d'un vert foncé ; fleurs axillaires, monopétales, blanches, parsemées de petits points d'un rouge cramoisi, d'un joli aspect, paraissant en juin et juillet, et disposées dans les aisselles des feuilles supérieures en une sorte de grappe terminale. Terre de bruyère et serre tempérée pendant l'hiver. Multiplication de boutures et de pieds éclatés.

Hunemannie a feuilles de fumeterre. *Hunemannia fumariæfolia.* (*Herb. de l'amat.*, IIe série.) Tige frutescente à sa base, divisée en quelques rameaux qui portent des feuilles multifides, à peu près de la forme de celles de la fumeterre. Fleurs d'un beau jaune, larges de deux pouces et demi, portées à l'extrémité des rameaux sur de longs pédoncules ; leur calice est à deux folioles et leur corolle à quatre pétales. Cette plante est originaire de la Californie, et nous l'avons vue au Jardin-du-Roi dans l'école de botanique confiée aux soins de M. Pépin. Elle fleurit en juillet et août. On peut la planter en pleine terre en ayant soin de la couvrir pen-

dant les gelées. Elle se multiplie de boutures et de graines.

Pêcher d'Ispahan a fleurs doubles. *Persica Ispahana flore multiplici.* (*Herb. de l'amat.*, IIe série.) Olivier, lors de son voyage en Perse fait à la fin du siècle dernier, avait rapporté des noyaux d'une variété de pêche qui furent semés au Jardin-des-Plantes de Paris, et qui produisirent par la suite de petits fruits peu recommandables par leur saveur. M. Camuzet, chef des pépinières de cet établissement ayant semé, il y a quelques années, des noyaux de cette pêche, en a obtenu une nouvelle variété qui se distingue par ses jolies fleurs semi-doubles et d'un rose tendre, qui paraissent ordinairement en avril, et en mai seulement lorsque le printemps est tardif. Elle se multiplie en la greffant sur l'amandier ou sur d'autres variétés de pêcher.

Carmantine a feuilles nerveuses. *Justicia nervosa.* (*Herb. de l'amat.*, IIe série.) Arbrisseau de trois à quatre pieds de hauteur, à rameaux quadrangulaires, garnis de feuilles opposées, ovales-lancéolées, chargées en dessous de nervures saillantes. Fleurs d'un beau rose, axillaires, trois à cinq ensemble, paraissant en juin et juillet. Serre chaude du Jardin du Roi, sous la direction de M. Neumann. Multiplication de boutures.

Du nombre des espèces de vignes.

Le nombre de variétés de raisins qu'on possède est aujourd'hui très-considérable.

Caton, le plus ancien Romain dont les écrits sur l'agriculture soient venus jusqu'à nous, ne parle que de 8 sortes de raisins. — Virgile dit qu'on compterait plutôt les grains de sable qui sont au bord de la mer, qu'on ne pourrait nombrer toutes les espèces de vignes. — Columelle en cite une cinquantaine. Pline parle de plus de 80 sortes de vignes, et, de même que Columelle, il ne les nomme pas toutes. — Chardin porte à 60 espèces le nombre de vignes cultivées aux environs de Tauris, sans parler du reste de la Perse. — Cupani a donné, en 1696, la description de 48 variétés plantées dans le jardin de Misilmeri, en Sicile. — Garidel, dans son *Histoire des Plantes des environs d'Aix en*

Provence, en décrit 46 sortes existant dans le territoire de cette ville ; — Pallas dit qu'on en trouve 12 à Astrakan, et 35 en Crimée ; — Selon Langley, on cultivait 23 variétés dans les serres d'Angleterre, il y a déjà plus de cent ans ; — D'après Garcia de Lena, les vignes de Malaga offraient 33 variétés, et dans celles de l'Andalousie on en comptait 120 toutes décrites dans l'ouvrage de D. Simon Roxas Clemente. — Dans la seule île de Madère, au rapport du capitaine Basil Hall, les habitants assurent qu'on connaît plus de 50 variétés.

La pépinière que Chaptal avait fondée au Luxembourg, pendant qu'il était ministre de l'intérieur, en renfermait, selon le catalogue publié en 1809, plus de 550, dont 160 étaient désignées par un nom ; toutes les autres étaient sans indication particulière, et n'avaient qu'un numéro. Il y a lieu de penser que, dans un si grand nombre de variétés prises dans tous les vignobles de la France, il y avait beaucoup de doubles et même de triples emplois ; cependant on peut croire que le nombre des variétés distinctes se montait bien à 350 ou 400. — La pépinière du Luxembourg, après avoir existé pendant près de trente ans sans avoir, faute d'une administration convenable, rempli le but qui l'avait fait former, a été détruite, à la fin de l'hiver 1829, par des raisons d'économie mal entendue.

Nous ne devons pas passer sous silence la collection de vignes que M. Audibert, de Tonnelle, près de Tarascon (Bouches-du-Rhône), a formée dans ses belles pépinières. Selon son catalogue de 1830 à 1831, la série des variétés qu'il possédait alors était de 360 ; ces vignes appartenaient, pour la plus grande partie, aux vignobles de France ; quelques-unes seulement venaient d'Allemagne, de Hongrie, d'Espagne et d'Italie, et une vingtaine avaient été tirées d'Amérique.

D'après cet exposé, les vignes de France qui ont été réunies au Luxembourg, celles d'Allemagne, de Hongrie, de Suisse, d'Italie, d'Espagne, de Portugal, de la Grèce, de l'Archipel, de l'Afrique et des nombreuses contrées de l'Asie où la vigne prospère, peuvent être portées, sans exagération, à plus de onze cents.

M. Loiseleur des Longchamps cite un cep de vigne

qui avait rapporté jusqu'à 350 bouteilles de vin, et M. Émeri, qui cultive avec distinction l'histoire naturelle, écrivait, en février 1833, de Castellane (Basses-Alpes), qu'il existait dans le terroir de cette ville, quartier de la Melavi, un cep de vigne monstrueux, se divisant subitement en quatre branches, chacune de l'épaisseur du corps d'un homme. On ne connaît pas l'âge de ce cep; mais ce que personne n'ignore dans le pays, c'est que cette vigne extraordinaire a produit dans certaines années jusqu'à six charges de raisin, ou environ dix-huit quintaux.

Le bananier employé à la fabrication du papier.

Le bananier, dans son pays natal, atteint la hauteur de 12 à 15 pieds, et pousse 6 à 8 drageons qui s'élèvent autant successivement. Jusqu'à présent, une fois le fruit récolté on détruisait les tiges. Cependant, il a été reconnu depuis peu que, de sa base au sommet des feuilles, il contient une grande quantité de filaments que l'on vient d'appliquer à la fabrication du papier. Les premiers essais faits à Paris, chez M. Delatouche, donnent lieu d'espérer que cette nouvelle substance est destinée à jouer un grand rôle dans la fabrication du papier. On dit que ces papiers sont plus forts et plus souples que ceux faits avec le chiffon de lin et de coton, que les procédés sont les mêmes et les prix d'un tiers moindre. Une telle découverte est importante pour les colonies, et parmi les nôtres pour Cayenne en particulier. La *France industrielle*, dans son numéro du 18 avril, donne de plus amples détails sur ce sujet.

Vanillier.

Dans notre tome III (juillet et octobre 1837), nous avons annoncé que le vanillier avait fructifié à Liége. M. Boussière, membre de la Société royale d'horticulture, qui vient de visiter le pied qui a fleuri le premier, l'a trouvé couvert de plus de 150 fleurs. Cet amateur a observé que la tige s'est détachée d'elle-même de la terre, et qu'elle ne vit plus que par ses racines aériennes, dont quelques-unes commencent à toucher la terre. Pour la porter à fleurir on fatigue la plante en la tourmentant et en la piquant avec des épingles. Les parties

ainsi maltraitées fleurissent en plus grande abondance.

Le vanillier a aussi porté fleurs et fruits, à Paris, dans la grande serre du Jardin des Plantes, et par les soins de M. Neumann.

Résultat de la nourriture des vers à soie avec les feuilles de maclura aurantiaca.

On avait présumé que les feuilles du *maclura aurantiaca* pourraient servir d'auxiliaire à celles du mûrier pour la nourriture des vers à soie. M. le docteur Rosnati a fait connaître à la Société d'agriculture de Turin le résultat de ses expériences.

« Les vers à soie alimentés avec la seule feuille de *maclura* lui ont parfaitement réussi jusqu'à la troisième mue, médiocrement de la troisième à la quatrième, et moins bien depuis la quatrième jusqu'à l'époque de la maturité. Un tiers des chenilles parvinrent seules à produire une soie aussi fine, aussi nerveuse que celle des vers nourris avec les feuilles de mûrier. »

M. Rosnati a été invité, par la Société, à répéter les mêmes expériences sur un nombre plus considérable de vers à soie.

Sur des plantes sauvages dignes de culture.

On abandonne à la nature une foule de plantes indigènes qui mériteraient place dans nos jardins, surtout quand la culture aurait augmenté leur volume et leur beauté, et quand des semis réitérés auraient fait obtenir des variétés plus méritantes encore que les types. Cette réflexion a engagé M. le capitaine Dogny à nous envoyer de Provence des *muscari*, plante charmante que l'on ne dédaigne sans doute que parce qu'elle se trouve dans les champs. Nous lui avons répondu par la demande de graines de la BRIZE TREMBLANTE (*briza tremula*), plante graminée qui mériterait son petit coin dans le jardin où elle serait admirée des dames pour sa rare délicatesse, son élégance et le mouvement perpétuel de ses légers grelots.

Orangers et camellia *en espaliers, pivoines en arbre.*

L'établissement de M. FION est métamorphosé depuis un an. De nouvelles serres donnent une grande latitude à ses beaux espaliers d'orangers et de *camellia*.

Des projets d'autres nouvelles serres vont rendre l'ensemble de son jardin unique dans le genre de plantations en pleine terre.

Sa collection de *camellia* augmente chaque jour; outre de beaux *punctata imperialis, colvillii, reticulata, formosa, decora, triomphans, grunellii, francofurtensis, delicatissima, tricolor*, etc., nous avons remarqué les *camellia* qu'il vient de rapporter de la Belgique, et parmi lesquels nous avons vu en fleur les *celestina, wadii, king, fair-leyii, carswelliana, rosetta, handersonii, curvatifolia* et beaucoup d'autres.

Nous y retournerons pour voir fleurir l'*eriostemon buxifolium*. Des *azalea* nouveaux à fleurs doubles et des *epacris* complètent le choix fait dans le voyage de M. Fion. Une longue bâche remplie de pivoines en arbre va bientôt offrir un coup d'œil séduisant.

M. Fion, l'un de ceux de nos horticulteurs appelés comme membres du jury de l'exposition de Gand, nous a confirmés tous les éloges qui nous avaient été faits sur la richesse de l'exposition, sur la force et la belle forme des individus exposés. Rien au monde n'égale l'effet des beaux *rhododendron*, des *azalea* et surtout des *amaryllis*.

D'accord avec ce que nous en avons déjà dit, il nous a parlé de l'accueil plein d'urbanité avec lequel ont été reçus les membres du jury étranger. Le plus bel éloge qu'il en puisse faire, dit-il, c'est de se promettre d'y retourner souvent, et nous croyons qu'il sera imité.

TABLE.

Culture de la patate, 193. — Culture de la pomme de terre, 194.—Culture des cierges ou cactées, 194.— Culture des cierges ou cactées, par le docteur Pfeiffer, 194. — Culture des *mesembrianthemum*, 197.—Plantes nouvelles : gloxinie ponctuée, 199; hunemannie à feuilles de fumeterre, 199; pêcher d'Ispahan à fleurs doubles, 200; carmantine à fleurs nerveuses, 200. — Du nombre des espèces de vignes, 200.—Le bananier employé à la fabrication du papier, 202. —Vanillier, 202. — Résultat de la nourriture des vers à soie avec le *maclura*, 203. — Sur des plantes sauvages dignes de culture, 203.—Orangers et *camellia* en espaliers, pivoines en arbre, chez M. Fion, rue des Trois-Couronnes, 14, à Paris, 203.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 4, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 9.) JUIN 1839.

UN N°. PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,
où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Le *fuchsia fulgens* que nous avons décrit dans la *Revue Horticole* d'octobre 1838, et figuré dans l'*Herbier de l'amateur*, IIe série, rentré dans la serre-orangerie, a perdu ses feuilles et conservé ses tiges pendant l'hiver; il a recommencé à pousser avec vigueur au printemps, chez M. Audot, et il a donné, en plein air, en juin, de nombreuses fleurs d'un beau rouge de corail; une seule grappe, ou bouquet terminal, contient jusqu'à vingt-cinq fleurs de trois pouces et plus de longueur. Cette plante est certainement une des plus belles qui ait été introduite depuis longtemps. Elle est plus intéressante que le magnifique *Clianthus puniceus*, parce qu'elle donne des fleurs pendant toute la belle saison. La plante de M. Audot a produit des graines dont la germination paraît n'avoir été interrompue que par un accident. — Nous avons vu cette belle plante dans le commerce, à Paris, chez MM. Fion et Loth, et à Versailles, chez M. Salter.

Pivoine en arbre à fleurs rouges.

On parle d'une *Pæonia arborea* dont la fleur, monstrueuse, serait *d'un beau rouge*. Elle aurait été obtenue de semis à Gand, et nommée GLOIRE DES BELGES. Nous prendrons des informations et nous en publierons le résultat.

Visites aux établissements d'horticulture de Paris et des environs. INDICATIONS DE PLANTES REMARQUABLES.

La vapeur, cette civilisation des routes, a singulière-

ment facilité les communications. Aussi les habitations et les établissements qui bordent la Seine ont-ils autant de succès et de fréquentation que ce qui est dans le voisinage le plus prochain de la capitale Si on s'embarque à huit heures du matin sur le quai de l'Hôtel-de-Ville, on jouit pendant trois heures d'un charmant panorama jusqu'au pont de Ris, où se trouve l'entrée du séjour délicieux et du vaste établissement horticole de FROMONT. On peut être de retour à Paris à quatre heures, après avoir vu les cultures variées qui s'y pratiquent, et s'être convaincu, par ses yeux, de l'immense quantité d'élèves de rosages, de *camellia*, etc. que l'on y fait et qui passe l'imagination.

Nos dernières visites ont eu lieu pendant la floraison des pivoines. On sait que la collection de Fromont est celle du prince de Salm-Dick ; elle est nombreuse et riche. Voici les noms et une courte description des espèces qui nous ont frappé par leur beauté.

PŒONIA albiflora plena. (Whitleyii), blanche, pleine, très-belle.—*P. alb. grandiflora*, très-large, simple, blanche ; pétales amples et échancrés, étamines nombreuses, à anthères d'un beau jaune d'or, d'un très-bel effet. — *P. alb. fragrans*, fleur de 4 pouces, pleine, d'un beau rose pourpré, à odeur de rose bien prononcée. — *P. alb. humœi* (*edulis*) très-large, très-pleine, beau rose tendre. — *P. alb. Pootsii*, moyenne, double ; beau pourpre clair ; pédoncule teint de rouge. — *P. alb. Ruvesii*, large, pleine, pourpre noir. Magnifique. — *P. alb. spectabilis*, large, simple, rose clair ; étamines nombreuses, d'un beau jaune, et formant un beau faisceau régulier au centre de la fleur. — *Corallina flore rosaceo*, simple, rose pourpre clair ; pétales roides et bien disposés. — *Triternata.* — Tige épaisse, folioles arrondies et d'un aspect particulier ; fleur simple, rose lilacé clair. — *Paradoxa fimbriata*, fleur petite, bien double, d'un beau pourpre, pétales de la circonférence assez larges, ceux du centre, étroits et de forme irrégulière.

Nous avons eu l'idée de relever les noms des *camellia rhododendron* et des *azalea* que l'on multiplie à Fromont en plus grand nombre, parce qu'ils sont plus demandés. Ces listes contiendront donc le choix fait

par les amateurs en général et non par le goût d'un seul.

CAMELLIA *lineata.—Dahliæflora rosea.—Ignea. — Leana superba. — Donckelaerii. —Reticulata. — Derbiana. — Alba Londinensis. — Walichii. — Granta. —Brugmansii.—Lepidata de Fraser.—Fostergii. — Delicatissima. — Wadicana. — Victoria Antuerpiensis.— Swetii de Colvill.—Pictorum rosea. — Picturata. — Gardeniæflora. — Rawesiana. — Triumphans.— Eximia.— Superbissima. — Imbricata. — Alba.— Colvillii. — Rubra.— Roulinii. — Candidissima. — Fordii. — Lefevriana. —Francofurtensis.— Coronata de Low — Tricolor. — Gilliesii. — Hosackii — Rosea nova de la Chine. —Grunellii.— Youngii.— Walter Fred. Campbell. —Heteropetala alba.— King.— Lactea de Young. —Drummundii. — Pendula de Chandler. — Nasciniana. — Saccoi. — Amaranthina. — Perfecta. —*

AZALEA *indica atroviolacea. — Pulchra. — Youngii. — Danielsii. — Smith's coccinea. — Speciosa. — Orange pink.— Crimson.— Large purple. — Large pink. — Elegans. — Triumphans. — Lateritia. — Alba. — Variegata.— Elata flore pleno. — Splendens. — Rotundifolia.— Macrantha. — Concolor. — Coccinea grandiflora. — Grandiflora crispa. — Alba plena. — Phœnicea flore pleno.*

RHODODENDRON *arborea Cuninghami verum. — Caucasium. — Venustum. — Nobleanum. — Hybr. excelsum.—Alta clarense.—Knight's favorite. — Young's dark.— Magnificum.— Superbissimum. — Pulchrum. — Lord Brougham. — Neriifolium. — Phœniceum. — Wiltonii. — Keteleerii* (1).*— Fromontianum. — Ponticum. — Album verum. — Eximium.— Pictum — Lacteolum.— Hyacinthiflorum. — Magnoliæfolium. — Nazaretti. — Speciosum. — Maximum coccineum. — Sanguineum. — Erosum. — Gowenianum. — Enneandeum. — Caucasicum album. — Azaloides odoratum.*

(1) Dédié à l'excellent jardinier en chef de Fromont, M. Keteleer.

M. Martine, rue des Bourguignons, 27, faubourg Saint Marcel, s'occupe de la culture des orangers, dont il a une collection. Il donne ses soins à la culture des *Epacris*, et nous avons vu chez lui une collection de bruyères les plus jolies parmi celles dont la culture et la conservation sont les plus faciles.

Nous allons donner la description des espèces qui ne sont pas indiquées dans le Bon Jardinier.

Plus tard, nous visiterons sa collection d'*epacris*, dont nous pourrons aussi donner une notice.

Bruyère. *Erica.*

Corolle d'une 1/2 ligne à une ligne 2/3. Anthères nues, saillantes; fleurs ternées.

Erica formosa. Tige droite, peu branchue, rameaux un peu grêles; feuilles menues; corolle tubulée, à huit angles, d'un rouge assez pâle, fleurit d'août à décembre.

E. margaritacea, Lin. Tige droite, très-branchue; rameaux fort nombreux et courts; feuilles menues, recouvrant les rameaux; fleurs petites, penchées, trois ou quatre ensemble, en grelot ouvert, d'un beau blanc de perle; fleurit de juin à septembre.

E. prolifera, Sal. Branches et rameaux droits; feuilles petites, fleurs disposées en ombelles, penchées au bout des rameaux, petites, nombreuses, un peu en clochettes, blanches, odeur d'aubépine; fleurit d'octobre en février.

E. Politrichifolia. (Voir le Bon Jardinier pour la description.)

E. nigrita. Tige droite à branches nombreuses et pyramidales; feuilles petites, luisantes, d'un vert foncé; fleurs très-nombreuses, en godet, à limbe roulé, d'un beau blanc, dépassé par les étamines et le style qui sont très-noirs; fleurit d'avril à juillet.

E. pyrolæflora. (Voir le bon Jardinier.)

Feuilles verticillées par 5 ou par 6.

E. baccans. Idem.

E. viscaria, Lin. Tiges et branches droites, rameaux grêles, à feuilles minces, longuettes, visqueuses

dans leur nouveauté ; fleurs en épis dépassés par les rameaux, petites, campanulées, globuleuses, d'un rouge très-agréable ; fleurit de février en juin.

E. ardens. Branches un peu lâches ; rameaux nombreux, garnis de feuilles acuminées et réfléchies ; fleurs latérales, trois ensemble, en gros grelots, rouges de feu, superbe ; fleurit d'avril à juin.

Corolle de 3 à 8 lignes, anthères nues non saillantes.

E. costata. Tiges très-rameuses, ovales, longues, distantes ; fleurs trois par trois, au bout des petits rameleets, qui sont nombreux ; corolle tubulée cylindriforme, un peu courbe, marquée de côtes, d'un très-beau rouge à la base, jaunâtre à son sommet, avant l'ouverture du limbe, blanc après l'ouverture de celui-ci ; l'intérieur est d'un beau vert ; fleurit de février à juin. Plusieurs variétés, toutes plus belles les unes que les autres.

E. cylindrica. Tige droite, branchue ; rameaux cachés par les feuilles, menues, linéaires ; fleurs 3 ou 4 au bout des petits rameaux, tubulées, un peu courbes et à limbe réfléchi ; d'un rouge cerise très-prononcé en dessus et pâle en dessous.

E cylindrica major. Variété. Port de la précédente, mais les feuilles plus ouvertes, à tubes beaucoup plus gros et d'un tiers plus longs.

Feuilles quaternées.

E. mammosa. L. Tige droite; branches petites, verticillées, peu rameuses, à feuilles un peu menues ; fleurs en verticilles nombreux et dépassés, assez longues, tombant les unes sur les autres, à tube ovale allongé, d'un carmin très-foncé. Variétés, *rosea* et *coccinea.*

E. mammosa alba. E. Bowieaua. Port des précédentes, mais remarquable par son bois recouvert comme d'une sorte de poussière très-glauque ; fleurs blanches, disposées en verticilles; corolle ovale-allongée, mais beaucoup plus grosse que celle des trois premières. Superbe plante.

E. ventricosa porcellana. Tige courte, branches nombreuses, diffuses ; feuilles linéaires rebroussées au bas des rameaux, rapprochées au sommet ; ciliées, trian-

gulaires, longuettes ; fleurs en ombelles terminales, souvent au nombre de douze et plus, lagéniformes, érigées, d'un blanc de porcelaine teint de rose pourpre. Magnifique. Fleurit de juin à septembre.

Corolle de 18 à 20 lignes, anthères nues non saillantes, feuilles ternées.

E. jasminiflora. Tige grêle ; branches et rameaux filiformes, flexueux, peu nombreux, feuilles courtes, aiguës et légèrement réfléchies vers leur sommet ; fleurs, trois ensemble, terminales, érigées en carafe (lageniformis), d'un blanc teint de rose, terminées par quatre lanières grandes, bien ouvertes, se couvrant les unes sur les autres. Très-belle. Fleurit de juillet à novembre.

Feuilles quaternées.

E. ampulæformis. Très-rameuse, rameaux ouverts, flexueux ; feuilles quaternées, et quelquefois rangées par verticilles de huit ; courtes, triangulaires et recourbées ; fleurs très-grandes, visqueuses, en forme de bouteille ; tube renflé à sa base, puis s'allongeant, teinté de rose et strié de pourpre : lanières très-courtes ; la couleur se fonce et devient pourpre en vieillissant ; fleurit de juillet à octobre. Du plus grand éclat.

E. Linnæana. Tige droite, branchue ; rameaux composés de petits ramelets très-courts ; feuilles linéaires très-courtes ; fleurs terminales ; un peu velues, d'un beau blanc vitré et en tube un peu courbe et s'évasant vers le limbe. Fleurit de mars en juin.

E. Linnæana superba. Variété. Contexture de la précédente, mais distincte de l'espèce par ses superbes fleurs claviformes, d'un beau blanc vitré à leur apparition ; puis se changeant en rose pâle, mais clair à mesure que le tube arrive au terme de son développement. Enfin celui-ci, une fois qu'il a atteint sa dimension, se fonce en pourpre à sa base et reste rose à son sommet. Fleurit de juillet en mars.

E. conspicua. (Voir le Bon Jardinier.)

E. concinna. (Idem.)

E. elata. Tige fort élevée, à rameaux droits et verticillés, un peu tomenteux dans leur nouveauté ; feuilles ouvertes, presque cylindriques ; fleurs horizontales, for-

mant épi, à tube de la plus grande dimension, un peu courbe, d'un jaune orangé, mais terne et recouvert de duvet. Fleurit de juillet à octobre.

Anthères nues, saillantes; feuilles ternées, mais le plus souvent quaternées.

E. Banksia. Tige grosse, tortueuse, fort touffue; feuilles serrées en alène, d'un vert foncé; fleurs deux à deux ensemble au bout des petits ramelets, penchées, à tube renflé à sa base, d'un jaune soufre comme le calice, dépassé par les étamines qui sont safranées. Fleurit de février à juillet.

E. grandiflora. (Voir le Bon Jardinier.)

E. tubiflora. Tige grêle, branches filiformes, divisées en petits ramelets nombreux et courts; feuilles petites, distantes, roulées sur les côtés, couvertes de petits poils sétacés; fleurs nombreuses et terminales, le plus souvent solitaires; tube extrêmement aminci à sa base, large à son sommet; limbe réfléchi, d'un beau rouge, surtout lorsque cette plante est exposée au soleil pendant le temps de sa floraison, qui commence en avril et va jusqu'en juillet.

E. curviflora. Branches et rameaux grêles, ces derniers nombreux et épars; feuilles menues, linéaires; fleurs au nombre de deux ou trois à l'extrémité des petits ramelets; tube claviforme, un peu courbe, d'un beau jaune. Fleurit de juillet à novembre.

E. cerinthoïdes. Tige droite et fort élevée; rameaux un peu rares; feuilles ciliées, longues, les plus anciennes ordinairement recourbées; fleurs ramassées au bout des rameaux (au nombre souvent de 20 à 24), à tube ovale, alongé, d'un beau rouge cocciné comme le calice, presque toujours en fleurs lorsque la plante est forte.

Anthères appendiculées, non saillantes; feuilles ternées et quelquefois quaternées.

E. cruenta. Tige droite; branches garnies de petits rameaux; feuilles linéaires, d'un vert très-foncé; fleurs disposées en épi au bout des rameaux; corolle tubulée, portée sur un long pédicule très-aminci à sa partie inférieure, fort évasée vers son limbe, qui ordinairement est réfléchi. Fleurit d'août en mars.

Feuilles toujours quaternées.

E. uhria. (Voir le Bon Jardinier.)

E. calsitæflora. Petit arbuste fort touffu, à feuilles menues, redressées au point de cacher ses rameaux; fleurs le plus souvent quatre ensemble, terminales; corolle cylindrique d'un rouge pâle et tirant sur le vert lorsque la plante est exposée à l'ombre pendant les premiers jours de sa floraison.

M. Madale, élevé, pour ainsi dire, au milieu des plantes alpines, a eu de bonne heure le goût de la botanique et de la culture; aussi a-t-il formé un établissement où ses connaissances variées l'ont aidé à cultiver et à multiplier un grand nombre d'espèces de plantes d'agrément *de pleine terre*, et c'est chez lui qu'il faut s'adresser pour trouver un assortiment complet en ce genre. Nous aurons occasion souvent d'en parler dans nos *visites aux établissements d'horticulture.* Nous avons dernièrement remarqué les deux plantes suivantes.

Campanule a fleurs en tête. — *Campanula glomerata.* Hornem. Cette belle plante, reçue de Londres en 1835, s'élève à 18 pouces, et donne en mai et juin un faisceau volumineux de fleurs d'un bleu pourpre très-dense et d'un grand effet.

Campanula glomerata. Var. *Speciosa.* Wild. Celle-ci est un peu moins riche que la précédente, mais elle s'élève davantage et fleurit trois semaines plus tard. Toutes deux sont d'un grand effet pour la décoration des parterres.

M. Madale, rue Rousselet, faubourg Saint-Germain, cultive presque toutes les campanules décrites dans le *Bon Jardinier*, et d'autres espèces encore que l'espace n'a pas permis d'y insérer. Il a aussi de belles collections de phlox, de mignardises, de *statice*, et parmi ces plantes, il possède toujours les plus nouvelles.

Tout le monde connaît les *dahlia* et les *pelargonium*, de M. Alexandre Chauvière, rue de la Roquette, 104,

à Paris ; et comme il est en correspondance avec l'Angleterre, pour enrichir ses collections de tout ce qui paraît de plus beau et de plus nouveau, il reçoit souvent aussi, le premier, des plantes de genres différents.

Nous avons vu chez lui :

Malva Jowardii, à jolies fleurs moyennes, de couleur minium.

Verbena melindres major, dont la couleur veloutée est plus riche que celle de l'espèce première, ses ombelles sont aussi plus fournies. Il possède aussi les nouvelles variétés, *fine scarlet*, *schrubby pink*, *arraniana*, *incisa*, toutes de couleurs différentes.

Verbena teucrioïdes. Les fleurs sont blanches, nombreuses, et forment une ombelle bombée. Ce qui la distingue, c'est une délicieuse odeur, indéfinissable, qui fait penser à la vanille, à l'œillet, au jasmin, etc.

Anthirrinum elegans (MUFLIER) jaune, odorant, nuancé de couleurs très-singulières. — Il existe aussi chez M. Loth et chez M. Fion.

Calceolaria. Une trentaine de varietés nouvelles, dont quelques-unes, déjà fleuries, donnent une idée heureuse de celles qui fleuriront.

Pelargonium. Nous allons citer seulement les noms de ceux dont la beauté, la richesse des couleurs ou la douceur des nuances ont attiré notre attention ; les bornes de cet ouvrage nous interdisent d'en donner des descriptions détaillées. Cependant nous ne pouvons nous en tenir au simple nom pour parler du

Pelargonium LOWNDES PERFECTION, qui vient de fleurir, car c'est le plus beau de tous ceux qui ont fleuri jusqu'à présent. Il n'a que le défaut d'être un peu cher par cette raison. Ses fleurs, grandes, ont leurs pétales supérieures roses, avec les macules noires entourées de pourpre nuancé de carmin vif ; les pétales inférieures carné nuancé rose. Toutes ces teintes sont vives.

Voici les noms des plus beaux *pelargonium* qui fleurissent pour la première fois, chez M. Chauvière, soit de semis anglais, soit des siens.

Le Comte de Paris, noir, forte plante vigoureuse, très-florifère. — Artabanes, rose nankin. — *Colosus*, rose et carné. — Fandango. — Lond's perfection. — Chef d'œuvre. — Gerardine. — *Diadematum rubescens*.

(Sur celui-ci se trouve une ombelle d'une couleur très-différente des autres fleurs, violet lilacé, et qui a du rapport avec le *solubile.*) — Lady Dendbitch. — Gazelle. — Albion. — *Speculum variegatum.* — Lord Holland. — Louis XIV. — Elisa. — Psyché. — Denise perfection. — Alexandriana. — Jules-César. — Victorine Lesseble. — Priam. — King of (le roi des) *pelargonium.* — *Variefuscum*, presque entièrement noir. — James. — Hill Cupid (montagne d'amour). — Suzanna.

On connaît l'ancienne réputation de la maison Lémon, pour les *pelargonium*; M. Lémon fils en a toujours une belle collection où nous avons distingué :

Adonis, rose nuancé, grosses macules brunes. — Elisa, carné, grandes macules rouge foncé. — Corinne, espèce nouvelle; blanc, grandes macules violettes. — *Speculum mundi*, très-grandes fleurs striées. — *Rosa mundi*, fleurs roses, macules fond blanc. — Lord Nelson, Lémon, grandes fleurs, violet clair. — Darius, amaranthe, nuancé et bleuâtre. — *Superpurpureum* nouveau, variété très-rustique. — Elvira, jolies macules brunes et violettes. — Bedouin, Cerbère, et plusieurs autres variétés à grandes fleurs dans les noirs. — M. Lémon demeure rue Desnoyers, à Belleville.

M. Lémon a aussi une jolie collection d'Iris, parmi lesquelles nous citerons : *Aurea.* — *Bergii.* — *Buriensis.* — *Formosa.* — *Pallida speciosa.* — *Reticulata major.* — *Ret. purpurea.* — *Ret. superba.* — *Striata.* — Vandewill.

Nous mentionnerons aussi de sa belle collection de Pivoines herbacées :

Pivoines de la Chine. *Edulis superba*, très-double, d'un rose foncé. Cette plante vraiment magnifique, et la plus belle du genre, se distingue par une odeur de rose très-prononcée. — *Revesii*, double, rose, avec les extrémités des pétales blanches. — *Anemonæflora alba*, extérieur de la corolle à grands pétales blancs, avec un cœur de plus courts pétales d'un jaune serin. — *Grandiflora carnea plena*, double, carnée, pétales grands et élégamment contournés. — *Grandiflora nivea plena*, double, carnée lors de l'épanouissement,

très-grande et riche. — *Ligulata*, jaune souffrée, devenant blanche, tricolore, grands pétales, blanc-carné, pétales du centre jaune serin. — *Papaveriflora*, blanche, pétales du centre liserés de rouge. — *Sulphurea*, très-belle fleur régulière. — *Belliformis*, à double rang de pétales blancs, ornée au milieu, d'un bouquet d'étamines jaune d'or : quatre à cinq fleurs sur chaque tige.

Nous avons vu chez M. Lotu, horticulteur, rue Fontaine-au-Roi, à Paris, une très-jolie *statice fascicularis* à fleurs roses, et un superbe *lathyrus* à grandes fleurs, dont le nom n'est pas encore déterminé; cette dernière plante n'est pas multipliée.

La Société d'horticulture générale, boulevard du Mont-Parnasse, 37, est très-riche en végétaux de serres tempérées et d'orangerie, parmi lesquels beaucoup sont nouveaux ou peu connus. Nous avons vu entre autres : *verbascum speciosum*, vivace; longues grappes de 18 pouces, fleurs violacé-bleuâtre, superbes. On le tient, jusqu'à présent, en orangerie, mais il pourra peut-être passer en pleine terre. — *Oxilobium arborescens*, arbrisseau à rameaux pendants, fleurs légumineuses, nombreuses, jaune d'or. — *Oxalis rosea*, fleurs grandes en ombelles, fort jolies.

Une collection très-remarquable, de deux cent quatre-vingts espèces de bruyère, dont il y a des individus très-grands. Nous avons admiré, par dessus tout, la beauté des espèces suivantes : *costata*, à fleurs rosées; *linnæa superba*, fleurs lilas et blanc; *translucens*, magnifique; *odora*, *rosea*, *linnæoïdes*, *rosa brevifolia*, *perspicua*, *humea*, *vernix coccinea*, *mirabilis*, *vestita alba*; *sulphurea*, *perspicua nana*, Walkerii.

M. Modeste Guerin, horticulteur, rue des Couronnes, 24, près de la chaussée de Ménilmontant, a acquis à un prix très-élevé, la magnifique pivoine

DE HIS, obtenue de semis de la *pœonia papaveracea*, par M. His, amateur à Versailles.

La fleur est plane, double, à sept ou huit rangs de pétales concaves, donnant à la fleur la forme d'une soucoupe ; elle est blanche ; les onglets des pétales sont lavés de pourpre violacé, caractère propre aux papavéracées ; les ovaires entourés d'un phycosthene violacé conservent beaucoup d'étamines. Cette admirable pivoine forme une corolle de 7 à 8 pouces, et répand l'odeur de la rose. Malheureusement elle ne sera disponible qu'en automne de l'année prochaine.

M. Guérin a été heureux dans un semis de pivoines herbacées qu'il vient de voir fleurir. Il s'y est trouvé une *Edulis* à fleurs grandes, doubles ; les pétales extérieurs roses, et les pétales intérieurs blanc carné. Ce qui la distingue, c'est une sorte d'ombelle formée par la fleur principale, et deux ou trois fleurs secondaires fleurissant en même temps et à la même hauteur.

Sociétés d'Horticulture.

La Société d'Horticulture de ROUEN fera une exposition d'été, qui ouvrira le 15 août prochain, et durera jusqu'au dimanche 18 inclusivement, jour de la séance solennelle et distribution des médailles.

TABLE.

Fuchsia fulgens, page 205. — Pivoine en arbre à fleurs rouges, 205. — Visites aux établissements horticoles de Paris et des environs : Indication des plantes remarquables; jardin de Fromont: Pivoines, *camellia*, *rhododendron*, *azalea*, 206. — M. Martine : Bruyères. 208. — M. Madale : Campanules, 212. — M. Chauvière : Verveines, calceolaires, *pelargonium*, 213. M. Lémon : Pivoines, iris, *pelargonium*, 214. — M. Loth : *statice*, 215. — Société d'horticulture générale : diverses plantes, bruyères, 215. — M. Modeste Guérin : Pivoine His, pivoine de semis, 215. — Société d'horticulture de Rouen, 216.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 4, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, nº 10.) JUILLET 1839.

UN Nº. PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,
où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Rapidité extrême de la végétation.

Le *Bovista gigantea*, espèce de champignon, peut acquérir, *en une nuit*, le volume d'une gourde ou calebasse. Le professeur anglais Lindley suppose que le nombre des cellules contenues dans cette plante n'est pas moindre que 47 milliards : il s'en est donc développé à peu près 4 milliards en une heure, 66 millions en une minute, et plus d'un million en une seconde, si du moins on suppose qu'ils se forment successivement ; car il faut présumer plutôt que l'élément des 47 milliards était tout formé *dans la graine invisible* du champignon, qui CONTENAIT LUI-MÊME LE PRINCIPE DE TOUTES LES GRAINES DE LA RACE.

Floraison anticipée du chrysanthemum indicum.

M. Madale supprime tous les boutons qui s'apprêtent à fleurir : il rentre les plantes en pots dans une serre ou orangerie, près de la lumière, et les marcottes dans d'autres pots. Ces marcottes fleurissent, pour la plupart, de bonne heure, au printemps.

Floraison des arbres fruitiers, moyen de la retarder.

Les cultivateurs du plateau de Belleville, près Paris, sont depuis longtemps dans l'usage d'enlever, après la chute des feuilles, 2 ou 3 pouces de la terre qui couvre les racines des groseilliers, et de la rejeter en dos d'âne

dans les intervalles de la plantation. Pendant l'hiver, la terre de ces sortes de fosses reçoit les influences atmosphériques, et leur forme creuse ne laisse échapper aucun des engrais légers que les pluies pourraient entraîner pour peu que le terrain eût la moindre pente. Un grand avantage est dû encore à cette opération : les racines se trouvant plus près de la surface de la terre, le froid qu'elles en éprouvent retarde la végétation et la floraison de manière à les faire arriver dans un temps plus convenable. Depuis dix à douze ans les mêmes cultivateurs ont adapté ce procédé de déchaussement aux arbres fruitiers à haute et basse tige, et le bien-être que les arbres en ont éprouvé les a engagés à continuer.

Sur la destruction du tiquet (*extrait d'une lettre de* M. Vict. Paquet, de Tour, près Bayeux).

J'ai à vous signaler une remarque importante que j'ai faite sur un genre précieux de la famille des crucifères, le *chou* (brassica). Comme moi, peut-être, vous avez été frappé des dégâts du *tiquet*, *puceron ou puce de terre*, non-seulement sur le chou, mais sur toutes les plantes oléagineuses de la même famille. Il y a quelque chose de pénible pour un cultivateur qui confie dans une terre bien amendée et convenablement préparée des graines qui germent, lèvent et disparaissent peu d'instants après, ou qui combattent encore pendant quelques jours, pour succomber plus tard sous les attaques réitérées de leurs ennemis. On a essayé divers procédés pour prévenir les fâcheux effets de ces pucerons qui ne disparaissent qu'avec les beaux jours ; quelques-uns sont purement théoriques, d'autres sont d'une exécution si difficile qu'on est obligé d'y renoncer. En lutte continuelle avec ces insectes destructeurs, j'ai épuisé tous les moyens que je croyais les plus convenables pour les contrarier. Quelquefois j'ai obtenu des succès, mais je pense que le hasard, plus souvent que les effets du procédé lui-même, a couronné mes efforts. Quoi qu'il en soit, depuis trois ans (dans la pratique horticole, il faut plus d'un essai pour juger l'effet d'un procédé) j'ai remarqué que les graines et les plantes qui en provenaient, bravaient les injures du *tiquet*

lorsque la terre était préparée de la manière suivante : Après le dernier labour la briser avec une fourche en fer, usage ordinaire, la piétiner, semer, passer le râteau pour couvrir la graine, battre légèrement avec le dos de la bêche, et enfin *y répandre une couche d'environ un centimètre de ce sablon fin que nous désignons sous le nom de* TANGLE. Tel est, monsieur, le procédé qui me permet aujourd'hui d'élever avec autant de facilité toutes les crucifères pour lesquelles j'éprouvais autrefois des embarras et des difficultés insurmontables.

De la culture des Cierges ou Cactées. (Voir le n° de MAI, page 194.)

§ 7. — Il est bon de dégager entièrement les racines avec soin de la terre qui les couvre, et de retrancher toutes les fibres mortes et desséchées. On tient alors la plante dans une position perpendiculaire dans le pot que l'on a choisi et au fond duquel on a mis des pierrailles ; puis on répand la terre nouvelle et pas trop sèche jusqu'à ce que le pot soit plein, ayant soin de le secouer de temps en temps pour affaisser la terre. On ne devra jamais employer les doigts pour cette opération, parce qu'alors, la terre devenant trop ferme, les racines tendres risquent de se briser, ce qui occasionne la pourriture.

§ 8. — Les arrosements d'hiver doivent être distribués avec les plus grands ménagements : on en règlera les proportions et les époques selon la température du lieu où se trouvent les plantes. Dans une serre chauffée régulièrement, on peut arroser les cactus tous les deux ou trois jours sans inconvénient, et toutes les fois que le sol est sec non-seulement à sa surface, mais dans l'intérieur, ce dont on s'aperçoit aisément au poids du pot ; si, au contraire, les cactus sont dans un lieu chauffé modérément, et particulièrement s'ils sont exposés à la chaleur irrégulière d'un appartement, il devient très-nécessaire de les maintenir presque complétement secs en les arrosant tout au plus une fois par quinzaine, afin de prévenir le rétrécissement des tiges, et aussi pour les aider à reprendre une prompte végétation au printemps. Il semble que la meilleure méthode serait de s'en tenir à seringuer ces plantes en hiver, soit qu'elles aient

été rentrées dans une serre ou dans un appartement.

§ 9. — Aussitôt que l'été approche et que les cactus commencent à pousser, c'est alors qu'ils ont besoin de fréquents arrosements. A l'époque où le soleil est dans toute sa force, on doit les arroser et les seringuer abondamment chaque jour ; le moment le plus convenable pour cette opération est le soir, lorsque les rayons du soleil sont près de les quitter ou les ont tout à fait abandonnés. Un moyen très-convenable pour bien fournir d'eau ces plantes, quand toutefois elles ne sont pas en grande collection, est, je crois, de plonger le pot jusqu'au bord dans un vase assez profond rempli d'eau pas trop froide jusqu'à ce qu'il ne se produise plus de bulles d'air à la surface. On trouvera un grand avantage à faire usage de ce procédé immédiatement après qu'un pied vient d'être rempoté. Dans les mauvais temps, ce moyen de tremper tout le pot dans l'eau ne peut être employé, quoique tout le superflu de l'eau s'écoulerait immédiatement par le bas. Mais il est très-bon aux époques chaudes, en ce que la plante n'a pas besoin d'autre arrosement jusqu'à ce que la terre soit devenue sèche.

(*La suite au numéro prochain.*)

La guimauve employée comme plante textile.

Nous lisons dans l'*Écho du Monde savant* que les tiges de la guimauve peuvent être rouies comme le chanvre et employées au même usage. Il s'agit de savoir s'il s'y trouverait quelque avantage.

Le maïs employé à fabriquer le papier.

Le même journal annonce que les tiges du maïs ont été employées à la fabrication du papier. « Une expérience a été faite le mois dernier à la papeterie qui vient de s'élever à Guise (Aisne). M. le sous-préfet y assistait. La matière première, mise en macération sous ses yeux, s'est en quelques minutes présentée sous la forme d'une large et interminable feuille de papier. » De son côté, l'Académie des sciences de Bordeaux avait proposé un prix à ce sujet.

Sucre de châtaignes.

L'extraction du sucre de betterave est une des plus

intéressantes découvertes de ce siècle; mais la betterave ne croît que dans les terrains qui ont de la profondeur et qui possèdent une assez grande quantité d'humus végétal; le châtaignier, au contraire, prospère dans les pays montagneux et dans des sols où la betterave ne saurait venir, et son fruit est au moins aussi saccharifère que la racine ou plutôt la tige souterraine de la betterave.

La fabrication du sucre de châtaignes est plus simple que celle du sucre de betteraves; il ne faut ni râpe, ni moyens compliqués de filtration, ni noir animal. Un tonneau défoncé, une chaudière plate, forment tout le matériel nécessaire à une sucrerie de ménage.

Cent parties de châtaignes sèches fournissent au moins quarante parties de sirop, dont on extrait dix parties de moscouade cristallisée.

Pour obtenir l'extraction du sucre de châtaignes, il faut, après les avoir bien séchées, les mettre en farine, ou au moins les concasser grossièrement. On fait ensuite infuser cette farine, ou les fragments de châtaignes, de manière que l'eau les surmonte. Après une infusion de six heures, on soutire l'eau et on verse une nouvelle quantité de ce liquide, qu'on soutire également après une infusion de six heures. On réitère la même opération une troisième fois. On soumet à l'évaporation sur le feu l'eau des différentes infusions. L'albumine végétale, que l'eau extrait aussi bien que le sucre pendant les infusions, se concrète par la chaleur, et clarifie le mélange. Réduite à un tiers, l'infusion est portée à la consistance de sirop épais par une nouvelle évaporation; on remue le sirop pendant quelques minutes avec une écumoire, afin d'y engager une certaine quantité d'air.

Distribué dans des terrines évasées et peu profondes, le sirop se cristallise d'autant plus promptement que son épaisseur est moindre et la surface plus grande; le remuement répété de temps en temps dans les terrines accélère la cristallisation. Lorsque le sirop est pris en une masse bien consistante, on le soumet, dans un sac de toile bien serrée, à une forte pression. Les moscouades, par ces moyens, sont moins colorées que celles de canne, et peuvent être portées au plus haut degré de blancheur et de pureté.

La farine de châtaigne, après l'extraction du sucre, peut servir à diverses préparations culinaires; elle peut entrer aussi pour un cinquième dans la fabrication du pain.

La Betterave : Extension de sa culture.

M. Boyer, membre de la Société de statistique universelle, a fait le calcul ci-après, dont il promet de fournir la preuve dans un mémoire qu'il prépare.

Soixante mille hectares sont employés à la culture de la betterave. — Les racines, après avoir produit le sucre, présentent des résidus avec lesquels on peut nourrir par an 96,000 chevaux, 360,000 bêtes à cornes, 350,000 porcs, 1,880,000 bêtes à laine. (*Paris and London Advertiser, n°* 215.)

Serres en fer.

Nous avons remarqué à l'*Exposition des produits de l'industrie* des modèles de serres en tôle de fer, fabriqués par M. Travers, entrepreneur de serrurerie, rue du Faubourg-Poissonnière, 122. Leur construction nous a paru très-légère, et sans doute ce que l'on peut faire de plus économique en métal. Le prix est de 35 à 36 fr. la toise carrée, non compris le verre.

Verres à boutures et à marcottes.

On a présenté à la Société d'horticulture des petits pots à boutures en verre. La transparence de cette matière permet d'apercevoir les racines, aussitôt formées, sans prendre la peine ni courir les risques de dépoter. A ce sujet, M. Soulange Bodin a dit que l'on employait chez lui des verres à marcotte de la même forme, mais auxquels on a pratiqué une fente pour passer la marcotte. Ces vases sont semblables à des petits verres à liqueur, un peu coniques, et percés d'un trou au fond. Le trou ou la fente se font en fabrique, et il est vraisemblable que ces pots en verre ne reviendront guère plus cher que ceux en terre.

Prix pour la culture de la patate.

Dans la séance du 13 mars dernier, la Société royale d'agriculture a adopté le programme d'un concours

pour encourager la culture de la patate, et par suite duquel il sera accordé, 1° une grande médaille d'or de la valeur de 500 fr. à l'auteur du meilleur procédé pour obtenir des plants de patates à un prix tel que la plantation d'un hectare ne coûte pas plus que celle d'un hectare de pommes de terre.— 2° Des médailles d'or ou d'argent aux jardiniers qui auront exposé en vente une quantité considérable de plants, dont le nombre ne devra pas être moindre de dix mille. La récompense sera relative à l'étendue de la vente et à la réduction du prix qu'aura subie le plant. — 3° Une médaille d'or à l'auteur d'un procédé de conservation des patates, tel qu'il soit à la portée des cultivateurs, et qu'il puisse être employé pour garantir une récolte d'au moins mille kilogrammes de tubercules. — 4° Des médailles d'or ou d'argent à ceux qui auront employé divers moyens de transformation pour conserver les patates. La quantité conservée de cette manière devra être, au moins, de mille kilogrammes de tubercules. Ces récompenses seront décernées, s'il y a lieu, à la séance publique de la société en 1841.

Prix pour la propagation des bonnes espèces d'arbres fruitiers par la voie du semis.

Des prix ont été proposés par la Société Royale d'agriculture pour être décernés en 1848, mais des encouragements ont été promis aux auteurs des meilleurs mémoires sur ce sujet. En conséquence, la Société, dans sa séance du 7 avril, a décerné à M. Laugier, à Ongles (Basses-Alpes), qui a cultivé 531 plants divers, une médaille d'or. — A M. Chasseriau, de Rochefort, 264 plants, une médaille d'argent. — A. M. Le Forestier du Bois-de-la-Ville, à Glos (Orne), une mention honorable.

Sociétés d'Horticulture.

La Société d'horticulture de Liége a offert, les 16, 17 et 18 juin, une exposition où 1,152 plants ont figuré. Prix décernés : Pour la plus belle collection de plantes en fleurs, à M. Antoine Vanderstraeten. Pour la plante la mieux cultivée, à M. Defresne. Pour deux collections de *Pelargonium*, l'une de 124 variétés, et

l'autre de 86, à MM. Auguste Francotte et Dozin. M. Jacob Makoi a remporté le prix des plantes de pleine terre, dont il a présenté 26 espèces, rares pour la plupart; en voici la liste : *Agrostemma Pyrenaïca. — Brodicea congesta. — Brunonia australis. — Campanula azurea. — Clematis bicolor. — Helianthemum algarvense et diversifolium fl. pl. — Lilium concolor et fulgens.— Linum Narbonense.— Pentstemon pubescens, speciosum et ovatum grandiflorum. — Phlox floribunda. — Primula farinosa alba. — Saxifraga cæsia.— Silene flos cuculi pl., alba pl. et quadridentata.—Scilla Peruviana alba. — Spiræa Japonica.— Statice puberula.— Tritonia crocata. — Anagallis splendens. — Lobelia hederacea. — Orchis foliosa.*

La même société fera une exposition de *dahlia* le 15 septembre, et une de fruits et plantes potagères le 20 octobre.

L'exposition de la *Société Royale d'Horticulture de Paris* avait été annoncée pour le 24 juin dernier; mais la permission de faire usage de l'orangerie du Louvre étant arrivée trop tard, la Société s'est trouvée forcée, à son grand regret, de remettre cette exposition au mois de septembre prochain. Elle aura lieu du 9 au 15.

Ouvrages nouveaux.

La MAISON DE CAMPAGNE, par madame Aglaé Adanson, *supplément à la quatrième édition*, suivi de *Pensées fugitives*, 1 vol. in-12, 1 fr.; chez l'éditeur de la *Revue horticole;* la quatrième édition se vend avec le supplément, 2 vol. in-12, cartonnés, 7 fr.

Nous transcrivons l'avis de l'éditeur :

« L'auteur avait désiré, ainsi qu'elle l'a exprimé dans la deuxième édition, ne donner que des suppléments, afin de ne pas obliger à acheter plusieurs fois le même ouvrage.

» Mais le grand nombre d'additions et le prompt épuisement des éditions n'ont permis d'accomplir ce vœu que pour la quatrième, tirée à un nombre encore plus considérable que les précédentes.

» Pour faciliter les recherches, les tables alphabéti-

ques ont été réimprimées, et les articles du corps de l'ouvrage, ainsi que ceux du supplément, se trouvent indiqués ensemble sous le même mot. »

On sait que sous le titre de la *Maison de Campagne*, madame Adanson a donné des conseils pratiques sur tout ce qui se fait dans une maison à laquelle est jointe une basse-cour et un jardin ; aucun article n'est oublié, son ouvrage est une véritable encyclopédie qui peut remplacer avec un grand avantage la *Maison rustique*. Le choix et la distribution de la maison et de ses accessoires, la surveillance sur les divers genres de serviteurs, les soins à donner à la basse-cour, aux bestiaux, à la laiterie, la fromagerie, la boulangerie, la fruiterie, le cellier, le grenier, la cuisine, les jardins potager, fruitier et d'agrément, ont tous des chapitres plus ou moins étendus, mais qui sont très-instructifs, quoique traités avec concision. Nous avons surtout remarqué une extrême clarté, et nous ne consultons jamais aucun article des ouvrages plus étendus sans revenir à celui de madame Adanson, où nous trouvons toujours cette simplicité d'explication qui fait comprendre et grave dans la mémoire.

Cet ouvrage se distingue de beaucoup d'autres en ce qu'il est facile de s'apercevoir que rien n'est puisé dans les livres, et que tout ce qui y est enseigné est le fruit de la longue expérience de l'auteur. Et nous disons une longue expérience, car nous savons que dix ans de la vie de madame Adanson en font vingt ou trente de la vie, non point d'une femme, mais même de la vie d'un homme ; car y en a-t-il beaucoup qui consacrent comme elle *seize heures par jour* à un travail assidu, qui surveillent continuellement un nombreux domestique, plantent de leur propre main tous les végétaux qui peuplent un immense jardin, les cultivent, fassent un nombre infini d'expériences utiles à l'horticulture ou à l'économie domestique, et en écrivent tous les résultats?

Le supplément que nous annonçons contient le choix d'un grand nombre d'observations faites depuis la publication de la quatrième édition de la *Maison de Campagne*. Beaucoup portent sur l'économie de la maison, sur l'emploi en cuisine des plantes potagères, des fruits et des produits de la basse-cour.

Dans la partie du *jardin* nous remarquons : l'idée d'un cadre à tracer les trous pour planter les arbres de manière à rendre le travail plus régulier et à éviter de la perte de temps ; — l'invention d'un compas de jardinier qui sera fort utile ; — des articles nouveaux sur la culture des artichauts, du pêcher, du dahlia ; sur les plantes sensibles au froid et sur une foule de plantes nouvelles.

Le Jardin fruitier, par L. Noisette.

Les amateurs attendaient avec impatience la publication des dernières livraisons du JARDIN FRUITIER, par M. L. Noisette. Les 25e et 26e qui ont paru terminent l'ouvrage.

Depuis longtemps toutes les planches étaient gravées et les épreuves coloriées. Le temps seulement avait manqué à l'auteur pour rédiger le texte ; de là vient le retard apporté à la publication de cet important ouvrage.

La première édition du *Jardin fruitier* avait été donnée en 1813. La deuxième contient le résultat de l'expérience de vingt-cinq années et les nouvelles espèces qui étaient venues enrichir nos vergers. Elle a été faite avec une telle conscience que, quoique promise en 30 livraisons, l'éditeur ayant pu resserrer les dessins de telle manière qu'ils tinssent dans un plus petit nombre de planches, il n'a pas hésité à augmenter ses déboursés en dessins, gravure et coloriage pour établir l'ouvrage à un prix moindre.

Cet ouvrage est divisé en deux parties : la première traite de la pépinière de remplacement pour l'entretien du jardin fruitier ; — des greffes ; — de l'exposition d'un jardin fruitier, de l'eau ; qualité de la terre, du choix des arbres, de la distance à observer entre eux, etc. — Tableau des espèces de fruits que l'on doit préférer ; — de la taille, de la greffe et de la culture de chaque genre d'arbres ; — des murs d'espaliers, où l'auteur discute s'ils doivent être blancs ou noirs, treillagés ou palissés à la loque. Des figures servent à faire comprendre ce qui ne pourrait pas l'être par de simples descriptions.

La deuxième partie renferme la description et l'histoire de 6 espèces d'amandiers avec les figures de 3 espèces; — de 63 pêchers avec 26 figures de pêches; — de 18 espèces d'abricotiers avec 7 figures; — 75 pruniers et 32 figures de prunes; — 52 cerisiers, merisiers, guigniers, bigarreautiers avec 23 figures; — 5 espèces de coings et 2 figures.

Le nombre immense de *deux cent trente-cinq espèces de poires* se trouvent décrites, et *soixante-seize y sont figurées* d'après nature.

On remarque pareillement les descriptions de 80 espèces de pommes avec les figures de 30 des meilleures.

On trouve 32 espèces de raisins et les figures de 19 de grandeur naturelle.

Nous pourrions établir de pareils calculs pour les néfliers, azeroliers, cornouillers, groseilliers, vinetiers, pistachiers, noyers, noisetiers, châtaigniers, mûriers, figuiers, ananas, framboisiers, fraisiers et melons, où les figures sont au nombre de 37.

Mais il est encore plus important d'ajouter que toutes les parties de l'ouvrage sont traitées avec une connaissance parfaite de la science, et qu'il réunit, non-seulement le choix des meilleures et des plus nouvelles espèces, mais tout ce qu'il était possible de dire de plus exact et de plus positif sur les arbres fruitiers, cette partie de nos jardins si intéressante que souvent le reste lui est sacrifié. Et quelle différence, en effet, que la jouissance que procurent ces arbres dont les fruits si diversement et si richement colorés charment notre vue, en comparaison de tout le coup d'œil du jardin potager le mieux entretenu!

C'est aussi le seul ouvrage qui traite *ex professo* des arbres à fruits en donnant un grand nombre de bonnes figures à un prix accessible autant qu'un ouvrage colorié puisse l'être, car on sait que le coloriage rend souvent le prix des livres huit ou dix fois plus cher.

Le Jardin fruitier forme 2 vol. grand in-8° sur papier vélin, qui ont été publiés en 26 livraisons au prix de 5 francs chacune. On est libre de retirer tout l'ouvrage à la fois ou par livraisons tous les mois. Chez l'éditeur de la *Revue Horticole.*

Iconographie du genre camellia ou *Collection des ca-*

mellia les plus beaux et les plus rares, peints d'après nature dans les serres de M. l'abbé Berlèse, par J.-J. Jung, de la Société Royale d'horticulture de Paris ; avec la description exacte de chaque fleur et des observations sur la culture de cette plante, par M. l'abbé Berlèse, secrétaire de la Société Royale d'horticulture de Paris. 150 livraisons de 2 planches coloriées à 2 fr. 25 cent. pour Paris, 2 fr. 50 cent. pour les départements, et 3 fr. à l'étranger.

Nous avons vu des dessins de M. Jung ; ils donnent la plus haute idée de son talent et de la fidélité avec laquelle les *Camellia* seront rendus. Sous le rapport du texte, il suffit de dire qu'il sera rédigé par M. l'abbé Berlèse, possesseur de la plus nombreuse et de la plus belle collection de *Camellia* qui existe en France, et auteur de la *Monographie du genre Camellia.*

On souscrit chez madame. Huzard, rue de l'Eperon.

Nouvel établissement d'horticulture.

Un amateur distingué de l'horticulture, M. Tougard, président de la Société d'horticulture de Rouen, vient de fonder un nouvel établissement au Jardin, rue des Pommiers-Mallet, n° 28, à Rouen. Le catalogue contient un grand nombre de plantes choisies parmi les plus nouvelles, les plus répandues et les plus faciles à cultiver. Ce choix ne comprend que la pleine terre et la serre-orangerie.

TABLE.

Rapidité extrême de la végétation, 217. — Floraison anticipée du chrysanthemum indicum, 217. — Moyen de retarder la floraison des arbres fruitiers, 217. — Sur la destruction du tiquet, 218. — De la culture des cierges, 219. — La guimauve plante textile, 220. — Le maïs employé à fabriquer le papier, 220. — Sucre de châtaignes, 220. — La betterave ; extension de sa culture, 222. — Serres en fer, 222. — Verres à boutures et marcottes, 222. — Prix pour la culture de la patate, 222. — Prix pour la propagation des arbres fruitiers, 223. — Sociétés d'horticulture : Liége, 223 ; Paris, 224. — Ouvrages nouveaux : *la Maison de campagne*, 224, *le Jardin fruitier*, 226. — *Iconographie du genre Camellia*, 227. — Nouvel établissement d'horticulture : M. Tougard, 228.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 4, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 11.) AOUT 1839.

UN N°. PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,
où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Désastres causés par les orages et moyens de préserver les récoltes de la grêle, par M. Arago.

De 1826 à 1837, les sinistres causés par la grêle ont présenté une moyenne annuelle de 37,729,000 fr. Ce chiffre a presque été doublé en 1830 et en 1835.

Des désastres encore plus affligeants viennent d'avoir lieu en 1839; on les évalue approximativement à 250,000,000 fr.

Arbres déracinés, brisés ou tordus sur eux-mêmes et complétement desséchés; — toitures enlevées; — bâtiments renversés; — blés, vignes, fruits saccagés; — foins, trèfles et sainfoins hachés ou submergés; — récoltes entièrement détruites; — hommes et bestiaux frappés d'épouvante et meurtris par la grosseur des grêlons; — ruine complète; — stupeur et consternation générales : tels ont été les résultats déplorables des nombreux et violents orages qui ont ravagé, pendant le mois de juin, plusieurs de nos départements.

La propriété des paratonnerres est d'autant plus développée que leur tige a plus de hauteur. Rien ne le prouve mieux que les nombreuses expériences faites avec des cerfs-volants, et dans ce genre, rien n'a approché des résultats obtenus à NÉRAC, par notre compatriote *Romas*.

Cet intrépide physicien lança dans les airs, à des hauteurs de 130 à 160 mètres (4 à 500 pieds), un cerf-volant dont la corde était, comme les grosses cordes

mellia les plus beaux et les plus rares, peints d'après nature dans les serres de M. l'abbé Berlèse, par J.-J. Jung, de la Société Royale d'horticulture de Paris ; avec la description exacte de chaque fleur et des observations sur la culture de cette plante, par M. l'abbé Berlèse, secrétaire de la Société Royale d'horticulture de Paris. 150 livraisons de 2 planches coloriées à 2 fr. 25 cent. pour Paris, 2 fr. 50 cent. pour les départements, et 3 fr. à l'étranger.

Nous avons vu des dessins de M. Jung ; ils donnent la plus haute idée de son talent et de la fidélité avec laquelle les *Camellia* seront rendus. Sous le rapport du texte, il suffit de dire qu'il sera rédigé par M. l'abbé Berlèse, possesseur de la plus nombreuse et de la plus belle collection de *Camellia* qui existe en France, et auteur de la *Monographie du genre Camellia.*

On souscrit chez madame. Huzard, rue de l'Eperon.

Nouvel établissement d'horticulture.

Un amateur distingué de l'horticulture, M. Tougard, président de la Société d'horticulture de Rouen, vient de fonder un nouvel établissement au Jardin, rue des Pommiers-Mallet, n° 28, à Rouen. Le catalogue contient un grand nombre de plantes choisies parmi les plus nouvelles, les plus répandues et les plus faciles à cultiver. Ce choix ne comprend que la pleine terre et la serre-orangerie.

TABLE.

Rapidité extrême de la végétation, 217. — Floraison anticipée du chrysanthemum indicum, 217. — Moyen de retarder la floraison des arbres fruitiers, 217. — Sur la destruction du tiquet, 218. — De la culture des cierges, 219. — La guimauve plante textile, 220. — Le maïs employé à fabriquer le papier, 220. — Sucre de châtaignes, 220. — La betterave ; extension de sa culture, 222. — Serres en fer, 222. — Verres à boutures et marcottes, 222. — Prix pour la culture de la patate, 222. — Prix pour la propagation des arbres fruitiers, 223. — Sociétés d'horticulture : Liége, 223 ; Paris, 224. — Ouvrages nouveaux : *la Maison de campagne*, 224, *le Jardin fruitier*, 226. — *Iconographie du genre Camellia*, 227. — Nouvel établissement d'horticulture : M. Tougard, 228.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 4, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 11.) AOUT 1839.

UN N°. PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Désastres causés par les orages et moyens de préserver les récoltes de la grêle, par M. Arago.

De 1826 à 1837, les sinistres causés par la grêle ont présenté une moyenne annuelle de 37,729,000 fr. Ce chiffre a presque été doublé en 1830 et en 1835.

Des désastres encore plus affligeants viennent d'avoir lieu en 1839; on les évalue approximativement à 250,000,000 fr.

Arbres déracinés, brisés ou tordus sur eux-mêmes et complétement desséchés; — toitures enlevées; — bâtiments renversés; — blés, vignes, fruits saccagés; — foins, trèfles et sainfoins hachés ou submergés; — récoltes entièrement détruites; — hommes et bestiaux frappés d'épouvante et meurtris par la grosseur des grêlons; — ruine complète; — stupeur et consternation générales : tels ont été les résultats déplorables des nombreux et violents orages qui ont ravagé, pendant le mois de juin, plusieurs de nos départements.

La propriété des paratonnerres est d'autant plus développée que leur tige a plus de hauteur. Rien ne le prouve mieux que les nombreuses expériences faites avec des cerfs-volants, et dans ce genre, rien n'a approché des résultats obtenus à NÉRAC, par notre compatriote *Romas*.

Cet intrépide physicien lança dans les airs, à des hauteurs de 130 à 160 mètres (4 à 500 pieds), un cerf-volant dont la corde était, comme les grosses cordes

de chou, il a trois étages de branches. Le 1er est composé de six branches ; le 2e est également de six branches ; le dernier ou la principale tige qui s'élève du milieu des autres, est formé d'un bien plus grand nombre de rameaux secondaires que les douze autres. Le pied de ce chou est né en 1837 à Celles, département des Deux-Sèvres ou ancien Poitou. M. Billaudeau père, qui habite ce canton, l'ayant remarqué chez un de ses voisins, le transporta dans sa propriété où il continua à se développer. Si cette belle sous-variété peut se maintenir constante par de nouveaux semis, elle pourra être d'un grand avantage pour l'horticulture et l'agriculture, soit par l'abondance de ses feuilles qu'on emploie pour la nourriture des bestiaux et même pour celle des hommes, soit par la grande quantité de ses graines dont un pied seul peut produire une demi-livre à une livre de graines, dont on pourrait retirer de l'huile comme on le fait du Colza.

*Sur la culture tardive de l'*Oxalis crenata.

D'après une lettre adressée à la Société d'horticulture de Paris, par M. Polissard, de Marigny (Saône-et-Loire), des boutures de *l'oxalis crenata* faites par lui au 15 septembre, ont fourni au 15 décembre des tubercules dont les plus volumineux étaient de la grosseur d'un cocon de ver-à-soie. Cela n'a rien d'étonnant, dit le rédacteur des Annales, puisque les tubercules de cette plante ne se forment jamais tant que la végétation a de l'activité ; mais on pourrait en tirer l'induction qu'il n'est pas nécessaire de planter l'Oxalis aussitôt qu'on le fait ordinairement, et que cette plante pourrait être réservée pour une deuxième ou une troisième récolte sur le même terrain, si toutefois on ne veut pas utiliser ses feuilles et ses jeunes pousses.

Mise à fruit des arbres d'une végétation trop vive.

Un jour, en tirant à la cible, M. Forest atteignit d'une balle une branche de pommier reinette de Canada, qui fut percée d'outre en outre par la balle. Dans la crainte qu'elle ne périt, M. Forest la garnit de terre, et l'année suivante elle se couvrit de boutons à fruit,

tandis que l'autre partie du même arbre resta stérile. Cette circonstance lui donna l'idée de faire un pareil essai sur des arbres très-vigoureux et qui avaient dix ans de plantation et douze à quinze pieds d'étendue en espalier, sans avoir donné de fruit; il fendit, au mois de mars, les branches près du tronc, et garnit ces ouvertures avec de la terre composée par parties égales de terre argileuse, terre sableuse et sciure de bois. A l'automne, les plaies étaient entièrement cicatrisées et les arbres se sont mis à fruit.

Moyen d'obtenir de gros poireaux.

Parmi les stimulants dont on peut faire usage dans le potager, en voici un qui convient au poireau. Une tourte de rabette ou de colza, du prix de 20 à 25 centimes pour un demi-mille de plant, pulvérisée, mise par pincées dans le trou de chaque poireau, ou mieux encore délayée dans une quantité donnée d'eau avec laquelle on l'arrose en une ou plusieurs fois, est un engrais qui développe une végétation surprenante chez cette *liliacée potagère* qui acquiert un volume considérable par ce procédé dont les heureux résultats sont constatés par l'expérience pratique de M. Victor Paquet, amateur éclairé de l'horticulture.

Mode d'attaches pour les œillets.

Cette manière ingénieuse d'attacher les œillets est due à M. le baron de Ponsort, de Châlons-sur-Marne. A peine la marcotte est-elle mise en pot que l'on plante le tuteur, auquel on l'assujettit par quatre anneaux de 7 à 9 lignes de diamètre; on lie la plante par sa base au tuteur au moyen des anneaux qui sont retenus par les aisselles des premières feuilles. A mesure que la tige allonge, on fait couler successivement ces anneaux de manière à ce qu'elle soit attachée dans toute sa longueur. Ce moyen évite une grande perte de temps, et il est susceptible d'encourager la culture des œillets dont l'opération d'attacher est un soin de tous les instants. Les anneaux peuvent être en cuivre, et ils coûtent très-peu achetés au cent ou au mille, mais on peut en faire soi-même avec du laiton, du fil de fer ou même

du plomb, et les faire de manière qu'ils puissent s'ouvrir à volonté pour attacher des branches déjà développées. Les tuteurs des œillets seront en osier peint et les bagues ou anneaux seront peints pareillement.

Destruction des guêpes et des fourmis.

Un membre de la société d'agriculture de St-Omer emploie un procédé très-efficace qui se trouve consigné dans la note ci-après :

« J'ai présenté il y a deux ans, à la société d'agriculture de St-Omer, un piége que j'avais fait confectionner pour la destruction des guêpes (espèce de trappe ronde, en fil de laiton, assez semblable à une souricière) et je m'en suis toujours servi avec succès ; mais l'année dernière il y en avait un si grand nombre qu'il m'aurait fallu beaucoup de piéges pour me débarrasser promptement de ces insectes destructeurs ; j'eus donc recours à un autre expédient qui m'a si bien réussi que je crois qu'il peut être utile de le communiquer à la société.

» Tout le monde sait que l'essence de térébenthine éloigne les insectes ; je voulus m'assurer si cette odeur, si pénétrante, n'était point de nature à leur donner la mort ; à cet effet, je posai une cloche de verre sur un fruit tombé où se trouvaient beaucoup de guêpes ; j'y introduisis du coton sur lequel j'avais versé quelques gouttes de cette essence, et à l'instant je vis tous ces insectes voltiger sous la cloche ; en moins de dix à douze secondes ils devinrent noirs et tombèrent complétement asphyxiés. J'allai, le même soir, verser dans un de leurs nids environ un verre à eau-de-vie d'essence de térébenthine ; j'en bouchai l'ouverture avec de la filasse imprégnée de la même liqueur, et jetai au-dessus un peu de terre que je foulai avec les pieds. Le lendemain quelques guêpes qui avaient passé la nuit dehors, cherchèrent à creuser la terre pour rentrer dans leur demeure, mais sitôt qu'elles atteignirent la filasse elles s'envolèrent promptement renonçant à délivrer leurs compagnes. Je traitai ensuite de la même manière tous les guêpiers que je trouvai, et je me débarrassai ainsi en peu de jours de ces insectes omnivores ; quelques

jours après j'ouvris un des nids et tous les insectes avaient été tués.

» Voici comme je m'y prends pour découvrir les guêpiers : je me place près de l'arbre fruitier que les guêpes attaquent, lorsqu'elles sont repues, elles retournent à leur demeure, je les suis des yeux aussi loin que je puis, je vais ensuite me placer à l'endroit où j'ai cessé de les voir, et je recommence la même manœuvre jusqu'à ce que je sois conduit au nid. Il est rare qu'après deux ou trois pauses je ne l'aie pas trouvé.

» Je crois encore pouvoir faire connaître le bon effet que j'éprouve de l'emploi de la même essence pour la destruction *des fourmis*, lorsqu'elles se sont établies dans un endroit où l'on ne peut se servir d'eau bouillante. Je gratte d'abord un peu la terre pour faire sortir une partie des fourmis, et je place au milieu de la fourmilière de la filasse imbibée d'essence de térébenthine ; un bon nombre périt et les autres vont s'établir ailleurs où je les détruis avec de l'eau chaude, si la chose est possible ; sinon je les déloge encore avec de l'essence jusqu'à ce qu'elles se soient placées dans un endroit convenable. Ce moyen est surtout très-utile pour chasser les fourmis qui se sont emparées des pots à fleurs. »

Fraisier Elton.

M. Vilmorin a présenté à la société d'horticulture, dans sa séance du 3 juillet, sous le nom de Elton, une fraise que M. Lindley (*Guide to the Orchard and Kitchen Garden*, traduction de l'article *Fraise*, par M. Poiteau) a placée parmi les Ananas, quoiqu'elle paraisse plutôt appartenir aux *Black* par la ressemblance de son feuillage avec la Downton ; sa feuille est d'un vert glauque, à folioles arrondies et d'un aspect qui la fait distinguer facilement parmi d'autres fraisiers. Ses fruits sont abondants et supportés par des pédoncules trop courts qui les laissent traîner à terre. Ils sont gros, de forme ordinairement conique et régulière, quelquefois arrondie, de couleur vive, glacée ; la chair est rouge, très-abondante en eau et de saveur un peu trop acidulée, quand le fruit n'est pas parfaitement mûr. Cette fraise est tardive et atteint sa maturité lorsque

presque toutes les grosses espèces sont à peu près passées, ce qui peut être considéré comme un mérite dans certaines circonstances. Elle a été forcée avec succès cet hiver par M. Truffaut, cultivateur à Versailles, chez qui, à soins égaux, elle a mûri dix à douze jours plus tard que la *Keen's seedling* Sa couleur et sa forme l'ont fait rechercher par les fruitiers et les confiseurs. Elle est cultivée depuis longtemps au potager du roi à Versailles.

Plantes nouvelles et visites aux établissements d'horticulture.

Erigeron élégant. *Erigeron speciosum.* Dec. Cette plante vivace obtenue de semis au Jardin des Plantes, de graines reçues sous le nom d'*aster glaucus*, a beaucoup de ressemblance avec l'*aster glaucus*, l'*erigeron glabellum*, les *stenactis glabella et speciosa*, et surtout avec ce dernier; mais la fleur est plus grande et plus belle. Tiges simples, feuillées, de 1 à 2 pieds, rameuses à l'extrémité; feuilles glabres, lancéolées, entières, sessiles; fleurs de 2 pouces de diamètre, rayons linéaires, étalés, lilas clair, centre d'un beau jaune. Replanter tous les deux ans en automne. Elle n'est pas difficile sur le terrain et l'exposition, et elle fleurit tout l'été avant tous les autres asters.

Le *Deutzia scabra* a fleuri cette année sur tous les points au Jardin des Plantes, aussi bien en pleine terre ordinaire que dans la terre de bruyère, où l'on avait eu la précaution de commencer par le cultiver. Il n'a point eu d'abri cet hiver. M. Neumann, le savant horticulteur des serres, a fait un article pour le recommander comme une excellente acquisition pour les jardins. Cet arbrisseau, qui a tout à fait le port d'un petit seringat, est plus joli par la blancheur et la quantité de fleurs qu'il donne, et il en diffère beaucoup par la structure de sa fleur qui offre : 1° un calice supère à cinq divisions; 2° cinq pétales oblongs; 3° dix étamines à filament plane. Sa capsule, triloculaire, est polysperme. On possède encore au Jardin des Plantes le *Deutzia canescens* qui a passé également l'hiver, mais n'a pas encore fleuri.

Nous avons vu chez M. Modeste Guérin, rue des Trois-Couronnes, 24, près la chaussée de Ménilmontant, la floraison du *bignonia jasminæflora vera*, arbrisseau sarmenteux à feuilles opposées, ailées avec impaires, composées de sept folioles ovales lancéolées, éparses, unies, d'un vert luisant; fleurs grandes, disposées à l'extrémité des rameaux, en ombelles de 30 à 40; calice à cinq divisions blanc pur, l'intérieur du tube rouge pourpre, l'extérieur blanc, large de deux pouces et demi. Plante vigoureuse, terre de bruyère mêlée avec moitié de terre franche; serre tempérée. L'ombelle de fleurs forme un bouquet splendide et élégant.

M. Madale, rue Rousselet, cultive avec succès la STATICE DE TARTARIE. On en voit chez lui des touffes énormes dans lesquelles on distingue sept ou huit variétés. Cette plante réussit beaucoup mieux en pleine terre qu'en pot.

Nous avons vu dans le jardin de la société d'horticulture générale, boulevart Mont-Parnasse, et aussi chez M. Madale, un très-beau PHLOX BLANC, cultivé sous le nom de P. *omniflore*. Ses tiges, de deux pieds de haut, portent des panicules pyramidales de fleurs nombreuses d'un blanc pur.

Sous le nom de TORMENTILLE DU TONQUIN, M. Madale cultive en pleine terre une très-jolie petite plante qui donne, pendant l'été, de nombreuses fleurs jaune-nankin vif, sur lesquelles ressort le rouge dont sont lavés les onglets des pétales.

M. Madale a obtenu de semis une variété de GAILLARDE qui a été présentée à la Société d'horticulture sous le nom de *G. picta grandiflora*. Elle provient évidemment des *G. picta* et *aristata*, est aussi grande que la *G. aristata* et colorée presque comme la *G. picta*.

Hortensia démesuré.

On lit dans le Mémorial Encyclopédique de M. Bailly de Merlieux (juin), qu'il se trouve à Ille (Pyrénées Orientales), chez un pépiniériste, un *Hortensia* dont la touffe présente un diamètre de près de deux toises

et qui porte plus de 1,500 fleurs. Les tiges s'éleveraient à une toise de hauteur.

Serres et châssis en zinc.

Nous avons vu des châssis vitrés dont toutes les parties sont exécutées en tôle de zinc de la même manière que d'autres sont exécutés en tôle de fer. M. Satin, zingueur à Belleville, qui a couvert un grand espace de châssis ainsi fabriqués, a disposé des coulisses de manière à y faire entrer les verres et à les y fixer solidement sans aucun mastic, de façon à pouvoir les remplacer en un instant. Ce moyen nous a paru très-propre à être appliqué aux châssis des serres et des panneaux.

Effet de la vapeur dans les serres.

M. Lachaise, architecte dans le département de Maine et Loire, qui avait consulté M. le Président de la Société d'Horticulture sur l'effet de la vapeur répandue dans les serres, écrit ce qui suit : « Grâce à vos excellents avis, nous n'avons pas craint de laisser arriver une assez grande quantité de vapeur dans la serre, et il est impossible de voir une plus belle végétation que celle que nous avons obtenue. Depuis deux mois les *Camellia*, *Mimosa*, héliotropes, jasmins, sont continuellement en fleur. »

Verres à boutures et à marcottes.

Dans le numéro précédent, page 222, nous avons annoncé des verres à boutures et à marcottes. Ces verres avaient été présentés à la Société par M. Buhler, dessinateur de parcs et jardins, boulevart du Jardin des Plantes, 8, à Paris.

Un nouveau moteur.

Un gentleman de Kiskaldy a dressé deux souris à faire mouvoir une machine proportionnée à leurs forces pour filer le coton, avec profit de 50 centimes par jour. Sir Halton de Dunferlin possède aussi deux

souris constamment employées à filer du coton à coudre, au moyen d'une petite machine. La quantité qu'elles en filent, tordent et pelotonnent par jour est de 100 à 120 fils de 25 pouces de long. Il faut pour cela qu'elles parcourent dix milles et demi par journée; c'est ce qu'elles font sans trop se fatiguer.

Une souris ordinaire pèse environ une demi-once, et l'on peut la nourrir pendant cinq semaines avec un sou de farine d'orge. Pendant ce temps elle file 3,850 fils. Sir Halton se propose de louer un vieil édifice de cent pieds de longueur sur 50 de largeur et autant de hauteur, où il placera 10,000 moulins à souris, en les mettant à une distance telle, que les surveillants pourront les parcourir facilement. D'après un calcul approximatif qu'il a fait, cet établissement doit donner un bénéfice net de 57,000 fr. par an. Grâce à cette innovation, voilà le peuple souriquois transformé en colonie manufacturière, et cette idée pourrait être appliquée à d'autres quadrupèdes et à des machines à monter de l'eau dans les jardins.

Établissement de rosiers de M. Vibert.

Le plus grand et le plus complet de tous les établissements de culture et de collection de rosiers, celui de M. Vibert, va être transporté de Longjumeau à Angers. Les amateurs regretteront ce départ, qui serait préjudiciable à leurs jouissances, s'ils n'avaient l'espoir que dans les émules de ce doyen des cultivateurs de rosiers, ils trouveront de dignes successeurs de ses connaissances et de sa probité.

Sociétés d'horticulture.

La Société d'horticulture d'Orléans a fait, le 3 juin dernier, une deuxième et belle exposition des produits de l'horticulture (1). Le nombre des plantes exposées était de 738, présentées par vingt-quatre exposants seulement, quoique le nombre des membres soit de cent

(1) Souvent le compte-rendu des expositions nous est envoyé seulement par occasion et beaucoup trop tard.

seize. Dix-huit médailles et mentions honorables ont été décernées à madame Renard Courtin pour ses belles et nombreuses cultures de rosiers, à madame Levacher-Bruzeau, MM. Transon-Forteau, M. Transon-Gombault pour leurs pépinières, et à ce dernier pour ses plantes rares et précieuses. Parmi les lauréats, nous citerons encore MM. Hemeray, Houry et Henault, Varanne, Grangé, Rouillon, Hupenoire, Leuret, Theodet, et Arnheiter.

La ville de Saint-Omer renferme une Société d'horticulture qui a fait les 2 et 3 juin dernier, une exposition de plantes dont le nombre n'a pas été moindre de 1048 apportées par treize exposants seulement. Des médailles d'or et d'argent ont été décernées à M. Fr. Delache, jardinier fleuriste, qui avait exposé 289 plantes dont plusieurs étaient encore rares dans le pays, et des médailles de vermeil et d'argent à M. le docteur Des champs qui avait présenté 230 plantes, parmi lesquelles on remarquait, au milieu des plus rares, le *Nycterium amazonicum*. D'autres médailles ont été distribuées à MM. Méquignon et Charles Leleu, fleuristes à Saint-Omer.

TABLE.

Moyens de préserver les récoltes de la grêle, par M. Arago, 229. — Parti à tirer des blés grêlés, 231. — Variété colossale du chou branchu du Poitou, 231. — Culture tardive de l'*oxalis crenata*, 232. — Mise à fruit des arbres d'une végétation trop vive, 232. — Moyen d'obtenir de gros poireaux, 233. — Mode d'attaches pour les œillets, 233. — Destruction des guêpes et des fourmis, 234. — Fraisier Elton, 235. — Plantes nouvelles, et visites aux établissements d'horticulture : Erigeron élégant, 236; *deutzia scabra*, 236; *Bignonia jarminæflora vera*, 237; statice de Tartarie, 237; *phlox omniflora*, 237; *galardia picta grandiflora*, 237. — Hortensia démesuré, 237. — Serres et châssis en zinc, 238. — Effet de la vapeur dans les serres, 238. — Verres à boutures, 238. — Un nouveau moteur, 238. — Établissement de rosiers de M. Vibert, 239. — Sociétés d'horticulture d'Orléans, 239; de Saint-Omer, 240.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT
rue Racine, 4, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 12.) SEPTEMBRE 1839.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Sur les assolements ou rotations de culture.

M. Boussingault a lu à l'Académie des sciences, dans sa séance du 12 août dernier, un mémoire faisant suite à un travail qu'il avait précédemment communiqué sur la discussion de la valeur relative des assolements par les résultats de l'analyse élémentaire. L'auteur commence par discuter les opinions des plus célèbres agronomes et physiologistes sur les causes de l'épuisement du sol; puis il fait une histoire critique des divers systèmes d'alternance de culture, depuis les plus anciens et les plus grossiers, jusqu'à ceux qui sont suivis de nos jours dans les pays où l'agriculture a atteint un degré de perfection qui semble à peine pouvoir être surpassé. Un fait admis de tout temps, mais que les essais les mieux dirigés ont mis tout à fait hors de doute, c'est que la terre donne des fruits incomparablement plus beaux lorsque les mêmes récoltes ne se succèdent pas immédiatement. On a cherché, à diverses époques, à en assigner la cause, et d'abord on s'est demandé si les diverses espèces végétales ont besoin d'une nourriture particulière; mais on vit bien qu'il n'en est pas ainsi, et que les organes de chaque plante tirent les sucs qui lui sont nécessaires des substances qui concourent à la nutrition des végétaux en général. En effet, les plantes les plus opposées par leurs caractères botaniques et par leurs propriétés, celles qui sont alimentaires comme celles qui sont vénéneuses au plus haut degré, peuvent

vivre et prospérer sur la même motte de terre aux dépens d'un engrais commun. De plus, ces plantes s'enlèvent réciproquement leur nourriture, ce qui n'arriverait certainement pas si chacune de ces espèces exigeait des éléments de nutrition différents. On imagina ensuite que les végétaux d'organisation diverse ont, en raison de l'extension et du développement plus ou moins considérable de leurs racines, la faculté d'aller chercher, à différentes profondeurs, la matière nutritive contenue dans le sol, et on expliquait ainsi comment un végétal à racines longues et pivotantes peut, en succédant à une céréale, utiliser l'engrais situé dans les parties inférieures de la couche de terre arable. Il est possible que, dans certaines circonstances, il se passe une action de ce genre, mais cette explication ne saurait être généralisée.

Une autre explication de la nécessité de l'alternance des récoltes est fondée sur le rôle que l'on fait jouer à l'excrétion des racines que l'on compare à la matière excrémentielle des animaux. L'excrétion des racines, observée d'abord par Brugman sur le *viola arvensis*, a été confirmée par les observations récentes de M. Macaire. Ce physiologiste a obtenu la matière exsudée de certaines plantes en tenant leur racine dans l'eau; et ce qu'il y a de surprenant, c'est qu'il lui a été impossible de reconnaître la même matière dans du sable siliceux, au milieu duquel on avait fait croître certains végétaux. Ce dernier fait, dit M. Boussingault, est entièrement conforme à ce que j'ai reconnu dans une suite de recherches sur la végétation; il ne m'a pas été possible de trouver des traces sensibles de matière organique dans du sable qui avait servi de sol pendant plusieurs mois à du froment et à du trèfle, résultats qui peuvent faire douter encore du fait même de l'excrétion des racines. L'excrétion que l'on a constatée en tenant les racines plongées dans l'eau est peut-être due à un état morbide de la plante.

Quoi qu'il en soit, c'est en admettant l'excrétion des racines, que MM. Humboldt et Plenck ont expliqué la cause des attractions et des répulsions de certaines plantes. Plus récemment, M. de Candolle a reproduit cette idée en la présentant comme la base d'une théorie des assolements. En supposant, en effet, que l'excré-

tion des racines représente les excréments des végétaux, on conçoit assez bien que ces excrétions une fois déposées dans le sol, peuvent être aussi nuisibles à la plante qui les a produites que le seraient à un animal ses excréments, si on les lui présentait comme aliments. Par contre, en changeant d'espèces dans la culture, la plante nouvellement admise dans le sol profitera des excrétions de la récolte précédente en les absorbant comme nourriture.

(*La suite au numéro prochain.*)

De la culture des Cierges ou Cactées. (Voir les nos de MAI, pag. 194, et JUILLET, pag. 219.)

§ 10.— Les cereus à tiges rameuses, tels que les *rhipsalis* et les *pereskia*, peuvent résister davantage à l'humidité que les autres espèces, et pour fleurir il faut qu'ils soient sous l'influence d'une forte chaleur quoique cependant il faille peu les exposer aux rayons du soleil. En cela on suit la loi de la nature elle-même, puisque, dans leur patrie, ces plantes, comme aussi les épiphylles, croissent à l'ombre d'épaisses forêts, tandis que les mélocactes, les échinocactes, les cereus et les *opuntia* se trouvent aux lieux les plus exposés au soleil, sur les côtes et au milieu de plaines arides, torréfiées et rocailleuses.

§ 11. — L'art de la propagation des cactus a fait de tels progrès depuis plusieurs années, que des sortes que l'on ne rencontrait que comme spécimens dans quelques collections ont été multipliées au point que tout amateur peut les posséder aujourd'hui. Les mélocactes seuls sont soumis à la règle commune (*voir* § 12) ; on ne les multiplie que par graines, et encore arrive-t-il parfois qu'ils dégénèrent. Tous les autres cactus peuvent avoir leurs tiges coupées, à l'époque convenable, sans inconvénient ; lorsque la partie de la tige coupée a été empotée avec soin, il arrive presque toujours qu'elle forme un pied plus beau que ne l'est la plante mutilée. Les mamillaires et les échinocactes coupés lorsqu'ils ont atteint la grosseur d'une noix font de bonnes boutures : ils croissent alors mieux et avec plus de certitude. De même on renouvellera ainsi avec succès de

vieux pieds comme, par exemple, en prenant sur un cereus une tige d'un à deux pouces de diamètre. Ce moyen est le plus généralement praticable, mais il demande quelques soins. Les bourgeons des échinocactes et des cereus partent généralement des côtes où sont placées les épines. Les *mamiliaria*, au contraire, bourgeonnent entre les mamelons, et quelquefois les bourgeons sortent du mamelon même. On enlève ces rejetons lorsqu'ils sont encore très-petits : plus ils sont jeunes et plus vite ils prennent racine. Le même moyen peut être employé pour propager les *lepismium*, les *rhipsalis*, les *pereskia*, les *epyphyllum*, les *hariota*, et les *opuntia* se multiplient facilement par la séparation d'une ou deux articulations.

§ 12. — Le rejeton d'un cactus, quel qu'il soit, dont on veut faire un nouveau pied, devra être exposé à l'air d'un à huit jours selon le temps et au soleil s'il est possible, jusqu'à ce que la plaie soit entièrement sèche. Je n'ai jamais jugé qu'il fût nécessaire de saupoudrer la plaie avec du charbon ou de la brique réduite en poussière, et j'ai rarement perdu des boutures, si ce n'est lorsque, après les avoir détachées du pied mère, le temps devenait humide et couvert pour longtemps. Je ne puis croire qu'en plongeant les pots dans la bâche d'une serre chaude, la végétation des cactus s'en trouve avancée ; la méthode la plus certaine me semble être, au contraire, d'exposer ces boutures nouvellement empotées à la chaleur la plus concentrée du soleil en les plaçant sous le vitrage en pente d'une serre, et quoique les pots s'échauffent au point de ne pouvoir les toucher, les plantes n'en éprouvent aucun mal.

§ 13. — Lorsque les boutures seront bien sèches, on les enterrera dans des pots aussi petits que possible, en prenant les mêmes précautions indiquées en parlant du rempotage. Quelques cultivateurs plantent leurs boutures dans une terre quelque peu humide, après quoi ils les laissent quinze jours sans aucun arrosement ; quant à moi, je plonge les pots immédiatement après y avoir planté les boutures dans l'eau, où je les laisse jusqu'à ce qu'ils soient saturés d'eau, après quoi je les place à l'ombre pendant vingt-quatre heures, je

les expose alors au soleil et ne les arrose plus que lorsque la terre est complétement sèche. Quelle est la meilleure de ces deux méthodes? je ne sais : la première, peut-être, est la plus sûre dans les temps douteux et dans une saison avancée ; mais la seconde, dans tous les cas, atteindra plus tôt le but qu'on se propose. J'ai essayé d'un autre moyen comme expérience: je fis, l'hiver dernier, quelques boutures que j'empotai vers Noël ; après avoir plongé les pots dans l'eau, je les plaçai sur un poêle chaud où bientôt ils devinrent complétement secs, et les arrosant ensuite abondamment chaque jour, ces jeunes plantes poussèrent des racines dans l'espace d'une semaine.

§ 14.—Il est de la plus grande importance, lorsque des cactus sont nouvellement importés, d'en couper toutes les racines telles vigoureuses ou végétantes qu'elles paraissent, et d'en enlever toutes les parties sèches ou molles; ce qui ne pourra être détaché avec les doigts devra être coupé avec un instrument bien tranchant et sans meurtrir. On les abandonnera ainsi quelques jours, ayant soin, autant que possible, d'exposer les parties mutilées au soleil. Lorsque ces précautions n'auront pas été prises, la plante se pourrira, et on l'exposera alors, en coupant dans les parties saines, à un danger plus grand que lorsqu'elle aura été empotée nue de racines, et les plaies bien sèches. S'il arrive que la plante ne pourrisse pas, du moins restera-t-elle plusieurs années sans marquer aucune apparence de végétation, parce qu'il est plus difficile aux jeunes racines de se faire jour à travers les vieilles racines que de percer le corps même de la plante.

§ 15. — La greffe des cactus n'offre pas de difficulté, et quoiqu'elle puisse sembler un simple amusement, nous dirons cependant qu'on ne doit pas ainsi considérer cette opération, parce qu'en les greffant plusieurs espèces peuvent être amenées à fleurir plus aisément, et qu'en continuant les expériences, sans doute parviendra-t-on à obtenir beaucoup de nouvelles espèces. Nous avons eu un beau succès en greffant des *epiphyllum truncatum*, *E. altensteinii* et même le *cereus phyllanthoïdes*, sur un jet d'*opuntia Brasiliensis* dont le sommet avait été coupé; nous en avons obtenu des plantes

d'une beauté remarquable, qui se distinguaient par une végétation luxuriante et par une profusion de fleurs. Des tiges de plusieurs cereus réussiront aussi très-bien sur les *opuntia* à chair succulente : le procédé en est des plus simples. La bouture ayant été quelque peu amincie à sa partie inférieure, on l'introduit, fraîchement coupée, dans la fente de la tige sur laquelle on veut greffer, puis on entoure la greffe d'une ligature de laine que l'on ne serrera pas trop fort, ou, si on le préfère, on emploiera la cire à greffer. Lorsque l'opération réussit, l'union des deux tiges est si parfaite, que la branche hétérogène semble faire partie de la plante franche de pied. La pousse de sa greffe ne prouve pas toujours que l'opération a réussi; car il arrive souvent que le sujet, malgré qu'il s'allonge, ne s'est pas uni avec la tige sur laquelle on l'a greffé, et il s'ensuit que tôt ou tard il dépérit, ce qui n'arrive, quelquefois, qu'après une ou deux années.

§ 16. — La multiplication par graines est pour bien des espèces un fait d'un grande valeur pour nous, et toutefois que nous obtenons des graines, nous sommes à peu près certain de la réussite. Chaque année nous recueillons des graines en abondance, et cela sans peine, de plusieurs espèces telles que des *mamillaria pussila*, *M. simplex*, de l'*echinocactus ottonis*, du *cereus flagelliformis* et de beaucoup d'espèces d'*opuntia*. Mais ces dernières malheureusement poussent très-lentement de graines, et sont de peu d'intérêt, puisque elles viennent beaucoup plus vite de boutures. Quelques espèces de graines ne s'obtiennent que par artifice et par les plus grands soins. A cet effet, on prend avec un pinceau de soies douces de chameau le pollen d'une fleur bien ouverte, et l'on frotte légèrement de ce pollen soit le stigmate de la même fleur, ou, lorsque l'on veut obtenir des hybrides, le stigmate d'une autre espèce. Cette méthode nous a souvent donné des fruits mûrs bons pour la semence. Parfois, nous avons été assez heureux pour obtenir de bonnes graines sur des pieds nouvellement importés; il est donc important, lorsque l'on reçoit des plantes venant de leur terre natale, d'en examiner les fruits verts ou desséchés, où quelquefois on trouve des graines. Il est déjà arrivé que

quelques individus uniques en Europe ont été préservés en recueillant avec soin les débris de la plante, et les semant ainsi que la poussière que contenait la boîte dans laquelle on l'avait envoyée.

§ 17. — On emploie pour semer des petits pots remplis d'une terre sableuse et friable arrosée à l'avance. On sème sur la surface les graines que l'on recouvre légèrement, puis on place les pots sous un châssis chauffé, ou sous un panneau recouvrant une couche en pente exposée au midi. Les graines de cactus sont bonnes durant plusieurs années, et lèvent généralement le dixième ou le quatorzième jour. Les jeunes plantes doivent être, sitôt leur naissance, mises à l'abri des rayons brûlants du soleil, puis on les rempote aussitôt que possible soit par unités, soit trois ou quatre ensemble. Les plus dangereux ennemis des cactus sont les cloportes, qui, souvent, détruisent tout un semis, et auxquels on doit livrer une guerre acharnée. (Pour la destruction des cloportes dans les serres, voy. tom. III, pag. 535; janvier 1838.)

Plantes nouvelles et visites aux établissements d'horticulture.

Nous avons remarqué les plantes suivantes à l'établissement de la Société d'horticulture générale, dont la culture est dirigée par MM. Desplan et Fabert, boulevart Mont-Parnasse.

LEICESTÉRIE JOLIE. — *Leicesteria formosa.* Plante herbacée, rameuse, glabre dans toutes ses parties, garnie de feuilles opposées, pétiolées, en cœur et dentelées sur leurs bords. Fleurs blanches, tubulées inférieurement, ensuite évasées en cloche, ayant leur limbe à cinq lobes égaux, et disposées au nombre d'une vingtaine, au sommet des rameaux, en plusieurs verticilles garnis de bractées et formant une sorte d'épi d'un assez joli aspect. Cinq étamines. Un ovaire infère surmonté par un stigmate en tête et à cinq lobes peu distincts. Une baie couronnée par les dents du calice persistant et à cinq loges polyspermes. Cette plante appartient à la famille des Caprifoliacées. Elle fleurit en juillet, août et septembre; se multiplie de graines et de boutures.

SÉLAGINE A FEUILLES DE MYRTE.— *Selago myrtifolia.* Arbrisseau de deux pieds de haut, à rameaux grêles, garnis de feuilles ovales-lancéolées, entières, opposées dans la partie inférieure des rameaux et éparses dans le haut. Fleurs assez petites, de couleur lilas et disposées en un épi terminal d'un joli aspect. Fleurit en juillet, août et septembre. Terre légère, mêlée de terreau de bruyère. Serre tempérée.

Nous avons encore remarqué au même établissement, sous le nom de *lobelia tupa*, une très-belle plante vivace, haute de trois pieds, touffe à plusieurs tiges, feuilles nombreuses lancéolées, longues de sept à huit pouces, tomenteuses et dentées en scie d'une forme particulière. Les fleurs sont en épis de dix-huit pouces de long, rouges et d'un bel effet. Nous en donnerons plus tard une description détaillée.

PENTSTÉMON GENTIANOÏDE. *Pentstemon gentianoïdes.* (*Herbier de l'amateur*, 2e *série*). Très-belle espèce à racine vivace, à tiges droites, garnies de feuilles lancéolées, luisantes, d'un vert foncé; fleurs nombreuses, d'un rouge foncé, formant, dans leur ensemble, un panicule lâche d'un effet superbe, en août et septembre. Pleine terre; multiplication de graines et de pieds éclatés. Chez M. FABERT, cité plus haut; chez M. LOTH, etc.

SYPHOCAMPYLOS DE DEUX COULEURS. *Syphocampylos bicolor.* Plante de la famille des Lobéliacées. Tige droite, élancée, simple ou peu rameuse, haute de quatre à cinq pieds; feuilles éparses, lancéolées, glabres, dentées en scie; fleurs semi parties de rouge et de jaune, portées sur des pédoncules plus longs que les feuilles. Corolle à cinq lobes, dont les trois du milieu très-courts, les deux latéraux plus longs et séparés des autres. Fleurit en juillet et août. Chez M. LOTH. Multiplication de pieds éclatés et de boutures. Terre douce mêlée de terreau de bruyère. Serre tempérée pendant l'hiver.

CLÉMATITE DE CAMUZET. *Clematis cylindrica grandiflora.* Les tiges de cette variété sont beaucoup plus persistantes que dans le type de l'espèce, et ses fleurs sont d'un tiers plus grandes, beaucoup plus évasées,

ayant assez souvent six, sept et huit pétales. Fleurs d'un bleu violacé, en juillet et août. Propre à garnir des palissades, des berceaux. Obtenue de semis par M. Camuzet. Multiplication par couchage.

L'ANÉMONE A FEUILLES DE VIGNE, *Anemone vitifolia*, introduite par MM. CELS, en 1836, est une belle plante de trois pieds de haut, qui est rustique, passe l'hiver en pleine terre et est propre à orner les jardins à l'arrière-saison ; ses fleurs de deux pouces, blanches, à étamines jaunes, se succèdent sans cesse les unes aux autres depuis le mois de juillet jusqu'aux gelées.

Nous avons fait dessiner pour l'HERBIER DE L'AMATEUR le *lilium lancifolium* ou *Broussartii*, qui a fleuri, cette année, chez MM. CELS, chez M. LOTH, et à la Société générale d'horticulture. Ce lis, à grands pétales recourbés, vergettés de papilles en saillie, blanches dans les exemplaires de M. Loth, et rosées dans ceux de MM. Cels, est encore rare et cher.

Le *Philibertia grandiflora* a fleuri cet été chez M. Chauvière. Cet arbrisseau grimpant convient aux serres tempérées où il sera planté en pleine terre et qu'il ornera par une quantité de jolies fleurs en cloche évasées, d'un blanc terne ou jaunâtre, tiquetées d'un brun-rouge.

Exposition de la Société royale d'Horticulture de Paris.

La Société royale d'horticulture a offert au public sa neuvième exposition dans l'orangerie des Tuileries.

Le mois de septembre est loin d'être un mois favorable pour une telle exhibition ; la plupart des plantes sont fatiguées par une longue production, et les intempéries particulières à cette année ont encore privé d'un grand nombre de végétaux, qui, en saison plus favorisée, eussent contribué par leur éclat à cette solennité.

Les *Dahlia* eux-mêmes, qui se trouvent en saison, ne se sont pas montrés dans toute leur splendeur, parce qu'ils ont poussé et fleuri tard. Cependant on a re-

marqué le beau choix de ces fleurs distinguées, présentées par M. John Salter, de Versailles, celui de M. Chauvière, quoiqu'il n'eût pas apporté, à beaucoup près, tout ce qu'il avait de beau. Le rapport du jury a encore cité avec justice, et dans l'ordre suivant, ceux de MM. Soutif, Ryfkogel, Roblin, Souchet de Bagnolet, Buhler, Duruflé, Vilmorin, Jacquin, Uterhart et Guénot.

Les roses étaient représentées avec plus de luxe que l'on n'aurait pu attendre dans une saison qui n'est pas celle où elles brillent en grand nombre. — M. Paillet avait apporté plusieurs variétés nouvelles qui ont fleuri pour la première fois chez lui. — Le choix de M. Modeste Guérin était très-remarquable. — Celui de M. Victor Verdier abondait en bengales, thés ou remontantes les plus nouvelles. La collection de M. Huterhart a été citée aussi avec honneur par le jury.

M. Soulange Bodin a fait voir une collection intéressante de conifères, tels que *Abies Smithiana* et *Douglasii*, *Cedrus Deodara*, *Cupressus Fothergillii*, *Pinus mexicana* et *Neosa*, *Pedocarpus macqui*, *Gnevinia avellana*.

On a remarqué plusieurs Orchidées prises dans les espèces qui ornent les serres de MM. Cels frères. Les *Gomesa recurvata*, *Cyrtopodium novum* et *Peristeria Barkerii* qui étaient en fleurs. L'exposition de M. Cels offrait un *Talauma Plumerii* et un *Yucca Stokerii*; des espèces et variétés nouvelles et rares de Cactées, ainsi qu'un *catanospermum australe*, dont l'introduction dans nos colonies pourra devenir d'un grand avantage.

Nous citerons encore de M. Madale : *Erigeron speciosum*, *Galardia grandiflora*, *Gladiolus floribundus*. — De M. Jacquin ; une grande quantité de plantes en fleurs et de collections, ornement de l'exposition ; un Petunia blanc greffé sur le *Nicotiana glauca*; cette greffe est remarquable et nouvelle. — Les *Erica* de M. Martine. — Des arbustes et plantes usuelles de M. Dever, dont le zèle et les soins donnés à l'exposition lui ont valu les remerciements unanimes de la société. — De M. Bachoux, une collection de plantes bien cultivées. — De M. Modeste

Guérin, un *Bignonia jasminoïdes*. — Les bananiers nains de la Chine, exposés par MM. Gontier de Mont-Souris, et Gabriel Pelvilain, jardinier en chef du domaine de Meudon, ornaient la galerie de la manière la plus splendide. Ces deux cultivateurs tiennent le premier rang pour la culture des ananas et du genre si curieux des bananiers nains qui sont destinés à orner bientôt toutes les serres. — L'établissement d'horticulture générale, boulevard Mont-Parnasse, se faisait remarquer par plusieurs plantes rares et intéressantes d'une belle culture. — Des balsamines représentaient la nombreuse collection de M. Vilmorin, et l'on voyait aussi des plantes céréales, potagères et économiques de ses cultures. — Les yeux étaient attirés par une jolie collection de reine-marguerite de la maison Tripet et Leblanc, et par un œillet de Chine à fleurs blanches doubles.

Après le discours d'ouverture, prononcé par M. Héricart de Thury, président, et où il a rappelé l'utilité de la société par les encouragements qu'elle accorde à la culture des plantes potagères et économiques, et le discours de M. Soulange Bodin sur les travaux de l'année, les prix ont été distribués ainsi qu'il suit :

M. Gabriel Pelvilain, culture d'ananas, médaille d'or. — M. Keteleer, directeur des jardins de Fromont, multiplication des végétaux, médaille d'argent. — M. Robert, directeur du jardin de botanique à Toulon, pour introduction, comme plante potagère, du *Scolimus hispanicus*, médaille d'argent. — M. Jolly aîné, cultures de fleuriste, médaille d'argent. — M. Martine, culture de bruyères, médaille d'argent. — M. Billiard et M. Lecoq, instruments horticoles, médailles d'argent.

Le prix de belle plante en fleur la mieux cultivée a été remis à MM. Cels pour leur *Peristeria Barkerii*. — Celui de la floraison la plus éloignée au *Poinciana Gillesii* de MM. Tripet et Leblanc.

Le prix pour la plus riche collection en belles plantes fleuries et les mieux cultivées a été décerné à M. Soutif, médaille d'argent; première mention honorable à l'établissement d'Horticulture générale dirigé par

M. Desplan ; deuxième mention honorable à MM. Lierval et Pelé. — Pour la plus riche collection en belles plantes rares et les mieux cultivées, la floraison n'étant pas exigée, à M. Bachoux, médaille d'argent. — Mention honorable à Milady Granville. — Plante la plus nouvellement introduite, *Erytrina speciosa* de M. Paillet. — La plus riche collection de fruits, M. Lefèvre fils, à Montreuil. — Pour les plantes potagères, M. Roudier, maraîcher, à Aubervilliers. — M. Vilmorin a été mentionné honorablement pour ses efforts constants tendants à l'amélioration de la culture maraîchère. — Le jury a mentionné M. Chauvard, cultivateur maraîcher au parc St-Fargeau, près Belleville. Il aurait obtenu sans doute une récompense plus éclatante s'il eût pu apporter ses *dahlia*, dont la floraison était magnifique, et ses belles collections de balsamines et d'œillets de Chine.

Le nombre des plantes exposées était de 1372, et nous avons le regret d'ajouter qu'elles ont été présentées par 75 exposants seulement. Si un plus grand nombre de jardiniers et d'amateurs eussent apporté leurs produits, on aurait pu faire un choix plus rigoureux de plantes, et l'Exposition eût offert aux yeux un coup-d'œil plus brillant et plus varié.

TABLE.

Sur les assolements, 241. — Culture des cactées, 243. — Plantes nouvelles, Leicestérie jolie, 247 ; Sélagine à feuilles de myrte, Lobelia tupa, Pentstémon gentianoïde, Syphocampylos de deux couleurs, Clématite de Camuzet, 248. — Anémone à feuilles de vigne, *lilium lancifolium*, Philibertia grandiflora, 249. — Exposition de la Société d'horticulture de Paris, 249.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 13.) OCTOBRE 1839.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Conservation du plan d'artichaut.

M. le baron de Ponsort a fait part à la Société d'horticulture de la méthode de conservation des artichauts pour l'hiver : il les a déplantés, les a serrés dans un lieu abrité, et les a replantés avec un plein succès au printemps.

Ce procédé, employé depuis longtemps dans la plaine Saint-Denis, n'est pas assez connu et mérite de l'être.

Plantes nouvelles.

SCOLYME, *scolymus hispanicus*, chardon à fleurs jaunes. — Le scolyme, espèce de chardon, produit une racine très-bonne à manger. Commun dans toutes les provinces méridionales, il croît sur le bord des chemins, dans les lieux pierreux, parmi les décombres, la racine en est grosse et revêtue d'une écorce charnue. Appréciée comme aliment par les habitants de la campagne, qui l'ont introduite dans les marchés de nos villes et villages, mais grossièrement récoltée, vieille souvent de plusieurs années et par conséquent dure et coriace, cette plante ne peut être admise qu'à la table des malheureux. Il n'en sera pas de même si l'on se donne la peine de la cultiver ; elle deviendra blanche, tendre, tout à fait agréable au goût et digne enfin de figurer sur toutes les tables à côté de la scorsonère. Ceci ne pourra étonner personne. Qui ignore que la

culture est comme une seconde création pour les plantes? Elle enlève l'âcreté aux fruits les plus acerbes, et elle double le mérite et le prix des fleurs simples, en les parant de couleurs plus vives et plus variées. Semer clair à la volée ou par rayons, fin d'avril ou en mai, dans une terre meuble et profonde. Il importe de ne semer qu'à la fin d'avril ou même de mai, parce qu'il arrive qu'en semant plus tôt, la majeure partie des plants montrent tout de suite leurs tiges à fleurs et à graines; alors la partie centrale de la racine devient dure et ligneuse, inconvénient qui oblige à l'ouvrir longitudinalement pour en rejeter toute la partie devenue trop dure.

Au contraire, quand la plante n'est pas montée en graine, la racine toute entière est bonne et tendre comme celle de la scorsonère; néanmoins la partie centrale s'endurcit sensiblement au retour de la belle saison. Il faut labourer profondément la terre où l'on veut semer ce chardon, parce que sa racine, grosse et pivotante, devient fort longue.

On recommande de semer clair, parce que la plante devient forte et produit beaucoup de larges feuilles. En automne et en hiver il faut butter, recouvrir de terre les feuilles, rentrer les racines en hiver dans les caves, comme l'on fait de la chicorée sauvage : les feuilles deviennent blanches, tendres et très-bonnes à manger en salade crue ou cuite.

Choix des nouvelles variétés de DALHIA, *de* M. CHAUVIÈRE, *rue de la Roquette*, 104, *à Paris.*

	Pieds.
Blanc.	
Clotilde,	3
Bridemaid,	4
Lewhisham Rival,	4
Pride of Sussex,	4
Virgin Queen Prothero.	4
Blanc panaché de rose, violet et carmin.	
Élisabeth Tenfield,	2
Nosegay,	5
Marchioness of Lansdown,	4
Jane Montjoie,	3
Fany Montjoie,	3
Diana Vernon,	4
Lucina (Spencer),	3
Queen of Sarum,	3
Mary of Burgundy,	4
Glory of Plymouth,	2
Lady Malet;	5
Duchess of Kent.	
Lilas tendre ou foncé.	
Ingestrie Rival,	4
Antiope Cases,	4
Rhoda,	5

	Pieds.
Rosetta Jeffries,	4
Madona,	4
Washington Seales,	3
Rose.	
Miss Scroop,	4
Miss Johnson,	3
Rosea elegans,	5
Man of honour,	4
Amato Montjoie,	3
Ossian (Hodges).	4
Violet.	
Viola harris,	4
Évêque de Cambray,	4
Président,	5
Contender (Girling's),	4
Ovide.	3
Violet rose pourpre.	
Newick Park,	4
Defiance Harwood,	5
Beauty of the North,	4
Juno Girling,	5
Sir Francis Burdet.	6
Jaune	
Bowman's premier,	3
Magnate Low,	4
Rival Queen Superb,	4
Primerose Gaine,	5
Perolla Landsaye,	4
Topaz Girling,	3
Sumbury Hero,	4
Comte de Paris (Salter),	3
Jaune panaché ou bordé de rose ou rouge.	
Faublas,	2
Julia Clark,	3
Comte de Flandre,	4
Lady Deacon,	3
Auguste Terbie,	2
Bronze, saumon, nanquin.	
Sarah.	
Duchess of Richemont.	
Zillia.	
Nimerod (Kingtone).	
Lidya.	
Etonian.	
Pilot Parris.	
Don John Harrisson.	
Non Pareil (Girling's).	
Orange.	
Ataliba.	
Reliance Widnall's.	
Aurantia.	
Écarlate.	
Fire Ball.	
Brigand.	
Agrippa (Gaine's).	
Triomphe de Belle-Perche.	
Waterloo.	
Cramoisi nuancé violet.	
Striped perfection cases.	
Beauty of Hyde Wales.	
Invincible Girling.	
Wallace (Evans).	
Pourpre, maron, puce.	
Climax Jeffries.	
Contender Standford.	
Conqueror Spingall's.	
Wallace Neuwith.	
Lord Hove.	
Cambridge Hero.	
Hero of Nottingham.	
Egyptian Prince.	
General Washington Coox.	
Oliver Twist.	
Imperial Purple.	
The warden.	
Rembles model of perfection.	
Landmarck.	
Cérès (Girling's).	
Spectabilis Jeffries.	
Sprotboro Rival.	
Cramoisi foncé ou marron, panaché blanc.	
(Plantes Inconstantes.)	
Talliopho.	
Mulline ou Uranie.	
Comte de Paris.	
Striata formosissima.	
New Levick.	

DALHIA *nouveaux de* M. SALTER, *avenue de Picardie, 32, à Versailles.*

	Pieds.
Blanc.	
Pride of Sussex,	3
Mont Blanc,	2 ½
Lewisham Rival,	3
Virgin queen Prothero,	4
Blanc panaché ou bordé de violet, rose et carmin.	
Mary of Burgundy,	3
Sylph,	3
Princesse Clémentine (Salter),	3
Duchesse de Dino (Salter),	4
Queen of Sarum,	3
Lady Deacon,	3
Wonder,	3
Lucina,	3
Marchioness of Lansdown,	3
Master piece,	3
Anna Maria,	3
Queen Victoria (Fowlers),	4
Glory of Plimouth,	3
British Queen,	3
Diana Vernon,	3
Rose.	
Rosa,	3
Duchess of Richmond,	4
Western Rose,	3
Ringleader,	3
Miss Johnson,	3 ½
Ingerstrie Rival,	4
Egyptian King,	3
Rose pourpre.	
Hero of Nottingham,	4
Rival President,	4
Lady Bruce,	4 ½
Alfred,	3
Rival purple,	3
Rose et lilas.	
Reine Christine (Salter),	2 ½
Sir Jacob Ashley,	4
Antiope,	3 ½
Rose saumon.	
Pilot,	3
Rose cuivré.	
Non pareil,	3
Rose cerise.	
Nosegay,	5
Carmin.	
Regina (Harris),	3
Violet.	
Contender girling,	3
Sully,	3
Viola,	3
Jaune.	
Comte de Paris (Salter),	3
Picta Elegans,	4
Primerose,	3
Jaune panaché.	
Maresfield Hero,	4
Saumon.	
Don Juan,	3
Orange écarlate.	
Aurantia superba,	3
Rouge écarlate.	
Général Hoche (Salter),	3
Fire Ball,	3
Nosegay,	5
Ruby superb,	3
Cramoisi.	
Perfection (Hedley),	3
Amaranthe.	
Amatos,	3
Brun cramoisi.	
General Washington,	3
Avancer,	3
Wallace,	4 ½
Oliver Twist,	4
Lady Flower,	2 ½
Pourpre.	
Beauty of Hyde Wales,	3
Compacta perfecta,	3
Climax,	4 ½
Striped perfection,	3 ½
Maron.	
Contender (Standfords),	4 ½
Lord Hove,	5
Cymberline,	3
Puce.	
Egyptian King,	3

On peut regarder ces deux listes comme l'état de nos meilleures et plus belles acquisitions de l'année en *Dahlia*. En effet, M. Alexandre Chauvière et M. Salter sont, parmi nos horticulteurs, ceux qui s'occupent avec le plus de zèle de semis et d'introduction de tout ce qui paraît de remarquable dans la culture étrangère.

Les Primevères.

Messagères du printemps, comme leur nom gracieux l'indique, pourquoi sont-elles tombées dans l'oubli? Est-ce parce que l'inconstance de l'homme le détache, *même à son insu*, de ce qui est bon et simple, pour courir à ce qui est douteux, pourvu que ce soit nouveau et lointain? Quoi qu'il en soit, je chercherai à *réintégrer* le mérite déchu de cette charmante fleur, qui, dans l'espoir de se fonder un empire plus durable, se multiplie à l'infini en variétés soit doubles, soit simples, toutes plus jolies les unes que les autres.

Et un de ses mérites, non moins appréciable, n'est-il pas de paraître dès mars et avril, en dépit des frimas qu'elle affronte pour réjouir votre œil fatigué des désolations de l'hiver? Oh! oui, il y a de l'ingratitude à ne pas aimer les primevères, à ne pas les choyer, à ne pas les aider dans le travail de leur multiplication! Elles répondent si bien aux soins qu'on leur donne! Elles sont si dociles, si peu exigeantes, *pourvu* que vous ménagiez leur craintive modestie, en n'exposant pas les trésors de leurs corolles à ces rayons du soleil si perçants, si *incisifs*.

Par des semis de graine choisie, jetée à la volée, aussitôt maturité, sur une terre douce, fraîchement bêchée, à mi-ombre, arrosée suivant le besoin, on favorise un perfectionnement difficile à croire, car il est surprenant : j'obtiens ainsi des fleurs de dix-huit lignes de diamètre, portées sur des hampes de neuf pouces, fermes et droites comme des baguettes. Les couleurs des pétales se varient à l'infini, dans les plus belles nuances d'un velours presque noir, mêlé de blanc ou d'or, jusqu'à l'écarlate le plus vif. — C'est admirable!

Dans un de mes semis, j'ai compté jusqu'à cinquante variétés d'élite.

Je ne recueille la graine que sur les plus *remarquables*, et j'écarte de ces plantes privilégiées et destinées à la reproduction, toutes celles qui sont moins parfaites ; les inférieures sont impitoyablement *reléguées* dans les massifs reculés du parc ; car je ne *détruis* une fleur qu'à regret.

Je considère et traite les oreilles d'ours comme simples primevères ; elles sont aussi faciles à multiplier, à perfectionner, et aussi fécondes en variétés.

Je fais donc un appel aux horticulteurs amateurs, en faveur de mes *bien aimées* et bien *méritantes* primevères. Les soins qu'on leur donnera auront leur récompense... et, souvent, à la fin de l'automne et même l'hiver, à la fonte des neiges, vous verrez poindre de fraîches corolles, tout étonnées de leur *témérité*.

A. Adanson.

Sur la culture des orchis *indigènes.*

Parmi les plantes indigènes qui mériteraient d'être cultivées dans les jardins, on peut citer en première ligne le genre si intéressant des *orchis*. Le peu de succès que l'on a eu le plus souvent est sans doute la cause de leur éloignement de nos cultures ; cependant avec quelques soins on peut se procurer des jouissances qui ne seraient achetées par aucuns sacrifices pécuniaires, puisque ces plantes ne demandent qu'un terrain et une exposition favorables, et les plus semblables possibles au terrain et à l'exposition qu'elles ont dans le sol où on les a recueillies.

Voici une liste des espèces qui ont été recueillies par M. Jamain fils, élève en médecine, et qui sont cultivées par lui dans le jardin de son père, horticulteur fleuriste.

Orchis morio, fl. avril, mai, trouvé dans un terrain en pente, terre forte et sèche, et dans un autre terrain sablonneux très-sec — *O. morio* var. à fl. blanche — *O. galeata*, fl. mai, juin, dans les gazons — *O. bifolia*, fl. mai, juin ; des bois humides — *O. militaire*, fl. avril mai ; bois montueux. — *O ustulata*, fl. mai juin ; de prairie, plus difficile à cultiver que les autres, —*O. maculata*, fl. juin juillet ; bois et prés humides.

— *O. palustris*, fl. mai juin ; prés montueux et spongieux ; culture difficile.

Ophrys. Ces plantes sont généralement d'une culture assez facile. — *O. myoïdes*, fl. mai juin ; près de collines. — *O. aranifera*, fl. avril, mai.—*O. apifera*, fl. avril mai ; collines. — *O. arachnites*, fl. mai ; bords des bois, prés. — *O. anthropophora*, fl. mai juin ; prés et collines.

Satyrium, *S. hircinum*, fl. juin juillet ; lieux secs.

Epipactis. Culture généralement difficile. *E. ensifolia*, *E. microphylla ;* bois couverts. — *E. rubra* et *latifolia*, juin juillet ; bois couverts.—*E. ovata*, fl. mai juin ; prés et bois humides.

M. Jamain a remarqué que les Orchidées récoltées dans les prés humides étaient d'une culture beaucoup plus difficile, parce que la sécheresse les empêche de pousser et l'humidité les fait périr. Cependant, avec un peu de soins il est parvenu à en sauver quelques pieds, à l'exception des *satyrium viride* et *orchis coriophora* qu'il n'a jamais eus en fleur. Les tubercules et les racines se trouvent comme suspendues au milieu des racines des plantes environnantes, et il est fort difficile de reproduire cet état. Quant aux autres, il a très-bien réussi en les plantant en terre de bruyère dans des pots assez grands et plusieurs pieds ensemble et les tenant à l'ombre. Les fleurs une fois passées, il les a presque entièrement privées d'eau. A l'approche de l'hiver elles ont été mises sous châssis, et abritées de la lumière pendant une partie de la saison. Dès qu'elles ont commencé à pousser elles ont été nettoyées et arrosées au besoin.

Note sur la Passiflora edulis ; par M. Neumann.

Les amateurs qui cultivent des plantes de serre tempérée devraient avoir au moins, chacun, un pied de *Passiflora edulis*, tant pour la beauté des fleurs que pour la quantité de fruits que cette plante peut produire. Sur un pied planté, il y a deux ans, en pleine terre, qui couvre une étendue de 50 pieds environ, l'on peut récolter une centaine de fruits. Beaucoup de personnes ne trouvent pas ce fruit de leur goût, mais

beaucoup le trouvent excellent; c'est pour ces derniers que j'ajouterai que la plante est d'une propreté sans exemple : jamais d'insectes après, en ayant soin de la bassiner tous les trois à quatre jours, pendant l'été. A l'automne, si la plante gêne pour la rentrée des plantes que l'on veut abriter dans la serre, on peut la couper à volonté, en ayant soin de diminuer les arrosements, afin qu'elle ne puisse plus végéter pendant l'hiver (si par hasard on l'a plantée sur le devant de la serre, car elle ombrerait trop les plantes qui se trouveraient dessous); si, au contraire, on l'a plantée le long du mur de derrière, il faut la laisser continuer de végéter, parce qu'il arrive souvent que, pendant l'hiver, l'on obtient encore des fruits. On parle souvent des fruits des colonies; celui-ci passe, dans de certaines., pour être excellent; sans cependant le mettre au premier rang. La terre ordinaire à oranger convient parfaitement à cette plante.

Note sur la Vanille, par M. Neumann.

La Vanille a terminé sa floraison. Malheureusement, l'année ne sera pas très-productive en fruits, car, sur une cinquantaine de fleurs qui ont été fécondées, il n'y aura que trois fruits ou gousses. Je n'ai pu assister au développement de chaque fleur; j'avais chargé quelqu'un de faire ce petit service; il a cru l'avoir bien fait, mais il s'est trompé, car, sur la quantité opérée, il n'y a eu qu'une fleur de fécondée. Les premiers jours, pour montrer comment on s'y prend, j'en ai fécondé trois : sur ces trois, il y en a eu deux qui ont réussi, ce qui prouve bien que les autres n'ont pas été bien opérées, et cependant dans les mêmes circonstances.

Les fruits de l'année dernière ont parfaitement mûri, mais il n'a pas fallu moins d'une année et six jours pour arriver à leur maturité. Je n'ai fait aucun apprêt, ils sont tels que la nature les a envoyés; ils exhalent une odeur aussi forte que la Vanille du commerce : je ne sais encore pourquoi les anciens ouvrages citent tant de choses à faire pour apprêter ces gousses, à moins que ce ne soit pour la conservation, ce que je n'ai pu encore essayer.

Sur l'Hortensia bleu; par M. Audot (Annales de la Soc. d'horticulture de Paris, août).

L'Hortensia est incontestablement une des fleurs les plus magnifiques de nos jardins, et une nouvelle plante aussi belle serait certainement accueillie avec faveur. Hé bien, cette autre plante existe; mais, parmi les amateurs, beaucoup ne la connaissent pas, et les autres ne savent comment se la procurer.

Je veux parler de l'Hortensia bleu. Dans plusieurs contrées, on ne possède et l'on ne peut posséder que des *Hortensia* bleus, de même qu'ailleurs on ne peut en avoir que des roses.

L'attrait que présente la possession d'une aussi belle plante n'aurait-il pas dû engager à faire des efforts pour chercher la cause de cette singulière coloration; et est-il vraisemblable, en effet, que l'on puisse parvenir, au moins, à trouver le moyen d'opérer la métamorphose, comme on semblerait porté à le croire, puisque cette cause paraît exister dans sa nourriture terrestre?

On en est si persuadé, que beaucoup de personnes assurent que l'on peut se procurer des *Hortensia* bleus en employant le fer, soit en limaille mêlée à la terre, soit en l'arrosant avec une eau ferrugineuse.

Cependant, depuis nombre d'années, j'ai essayé de ces moyens, et je n'ai pas obtenu le moindre changement. Pendant un an même, j'ai demeuré à Passy, où l'eau des arrosements était tirée d'une source ferrugineuse qui la rendait impotable, et ni les *Hortensia* ni aucune autre plante ne subissaient aucune altération dans leur couleur.

Je viens de faire plusieurs essais qui consistaient à mélanger avec la terre diverses substances que l'on croyait susceptibles de changer en bleu la couleur rose de l'Hortensia. Voici la note de ces essais :

Manganèse. Le feuillage est devenu jaune et les fleurs ternes.

Manganèse, schiste, fer, soufre, zinc, le tout en poudre. La plante est presque morte.

Fer dont l'oxyde s'est attaché à l'étiquette de zinc. Plante bien portante.

Fer, zinc. Feuillage très-jaune, fleurs ternes.

Schiste en poudre. Feuillage le plus jaune, fleurs avortées.

Houille en poudre. Feuillage un peu jaune, fleurs abondantes et belles.

Suie, indigo, marc de café. Plante bien portante.

Suie, marc de café, sur deux plantes. Feuillage jaune, fleurs avortées.

Aucune de ces plantes n'a donné de fleurs bleues ni même bleuâtres.

On m'a envoyé de Bruxelles de la terre où les *Hortensia* fleurissent ordinairement bleus ; j'y ai planté trois de mes *Hortensia*, qui, tous, ont donné des fleurs roses.

J'ai reçu de Gand quatre *Hortensia*, qui, l'an passé, ont fleuri bleus; je les ai plantés dans de la terre de bruyère, et les ai arrosés constamment avec une eau composée dont on m'avait envoyé la recette en même temps que les plantes, et où il entrait des engrais et du bleu d'indigo. Ces plantes, qui avaient fleuri bleu l'an dernier à Gand, ont fleuri, chez moi, d'un beau rose.

Il me reste à voir fleurir des boutures prises, ce printemps, à Bruxelles, sur des plantes bleues, et plantées dans de la terre de ces plantes, envoyée en même temps.

J'essayerai aussi d'employer de la tourbe et du bleu de Prusse, qui, comme l'on sait, contient du fer.

La plante que j'expose, en ce moment, sur le bureau a fleuri chez M. Michel, rue Charonne, à Paris, parmi des *Hortensia* roses, et à la grande surprise du cultivateur, qui n'en peut deviner la raison.

La couleur de cet Hortensia n'a jamais été d'un bleu franc dans toutes ses ombelles ; ceux que j'ai vus en Belgique étaient d'un bleu-ciel fort agréable.

Ne paraîtrait-il pas convenable à la Société de faire un appel aux amateurs, aidés des conseils des chimistes: pour que des recherches et des essais soient faits, essais qui auraient peut-être pour résultat de dévoiler le secret de la nature, et d'embellir nos jardins des volumineuses boules bleues de l'Hortensia ?

Jardin d'hiver, nouvelle serre de M. Fion (rue des Trois-Couronnes, 14, faubourg du Temple, à Paris).

On désigne sous le nom de *Jardin d'hiver* une serre où les arbres et arbrisseaux sont en pleine terre, et où des massifs et des allées sont disposés pour la promenade comme dans un jardin à découvert.

Jusqu'à présent on n'avait encore vu à Paris, et nous croyons même en France, que deux jardins d'hiver, l'un chez M. Noisette, et l'autre chez M. Boursaut. Nous avons donné les dessins de tous les deux dans le *Traité de la composition et de l'ornement des jardins*. Celui de M. Noisette, disposé en longueur, offrait au promeneur une allée irrégulière au milieu des arbres verts de la Chine et du Japon. Celui de M. Boursaut, où l'on entrait par une salle de billard, dont il formait le point de vue, aboutissait à un salon paré de tableaux des maîtres les plus célèbres, et avait une face sur un jardin découvert, d'un riant aspect. Plusieurs allées servaient à le parcourir, et la fortune du propriétaire lui avait permis d'orner cette serre de statues de marbre et de bas-reliefs antiques. Il est maintenant détruit pour faire place aux maisons qui envahissent les faubourgs même de la capitale, et remplacent par des piles de pierres les arbres qui décoraient la ville bien plus gaiement.

M. Fion, dont toute la vie a été vouée au service de Flore, a voulu orner sa demeure de tous les dons de cette déesse, et lui consacrer des temples fermés aux aquilons. On connaît depuis longtemps sa serre décorée de riches espaliers d'orangers et de citronniers, où les fruits disputent la place aux fleurs suaves ; les amateurs de *Camellia* connaissent aussi cette serre, où de beaux et nombreux individus, en pleine terre et en espaliers, ne laissent jamais passer une semaine sans faire briller quelques fleurs. A ces deux serres, que l'on peut appeler des Jardins d'hiver, le propriétaire, qui ne peut vivre que parmi les plantes, comme l'habitant des eaux ne peut vivre que dans cet élément, M. Fion, disons-nous, a voulu créer aussi un jardin d'hiver pittoresque.

Quand on a visité ses espaliers d'orangers et ceux de *Camellia*, on suit les bords d'une verte pelouse, et la curiosité engage à visiter une grotte tapissée de verdure. Mais bientôt, arrivé dans ce petit réduit, au lieu de n'apercevoir au fond que l'obscurité d'une grotte, on est surpris agréablement de se trouver dans un lieu éclairé, où une douce température permet aux arbres exotiques de déployer leur vert feuillage. Plusieurs allées, dessinées avec goût, permettent de le parcourir et de jouir successivement de tous les arbrisseaux qui y fleurissent librement, ou palissés contre les soutiens de la serre. Une pièce d'eau, alimentée par une fontaine, orne ce bosquet exotique, toujours verdoyant et fleurissant.

Ces sortes de serres sont trop rares chez nous, et cependant la dépense qu'elles occasionnent n'est pas aussi considérable que l'on pourrait le croire, mais c'est que tout le monde n'est pas comme M. Fion, animé de ce goût vif qui porte à créer des jouissances neuves en horticulture.

TABLE.

Conservation du plant d'artichaut, 254. — Plantes nouvelles : *Scolyme*, 254; *Dalhia*, de M. Chauvière, 254, et de M. Salter, 256.—Les Primevères, 257.—Sur la culture des orchis indigènes, 258. — Sur le *passiflora edulis*, 259. — Sur la Vanille, 260. — Sur l'Hortensia bleu, 261. — Jardin d'hiver de M. Fion, 263.

Erratum.

N° de Mai 1839, page 198, ligne 12, *au lieu de* : débris de ferrailles, *lisez* : de pierrailles.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 14.) NOVEMBRE 1839.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Sur les Assolements (Suite de l'art. pag. 241 à 243).

Mais outre que cette ingénieuse théorie n'est appuyée ni sur l'analyse ni sur des expériences précises, M. Boussingault fait observer que dans certains pays la même plante est cultivée dans le même terrain depuis une succession indéfinie d'années sans aucune dégénérescence ni fatigue de la terre, à tel point qu'en Amérique, par exemple, le maïs revient sans cesse dans le même sol où il était déjà planté dès avant la découverte du Nouveau-Monde.

Il y a donc là un problème à résoudre, fort important pour la théorie et la pratique des assolements, et c'est précisément ce problème dont les travaux de M. Boussingault fournissent la solution.

En nous apprenant que les végétaux n'absorbent pas seulement dans l'air le carbone et les éléments de l'eau, mais qu'ils s'approprient encore l'un des éléments essentiels des corps organisés, l'azote, M. Boussingault a non-seulement donné la clef des effets de la culture variée, mais il a en outre complété l'ensemble de nos connaissances sur l'un des plus grands phénomènes de ce monde, sur cet échange perpétuel qui se fait entre les produits exhalés par les corps organisés des différents ordres de la nature.

Ainsi, d'une part, en montrant que la proportion des principes puisés dans l'air par les plantes pendant le cours de leur végétation est variable, que cette pro-

portion dépend de la nature même de la plante et de son espèce; que, par exemple, sous le rapport de l'azote, le trèfle en absorbe à l'air une quantité notable, tandis que cette absorption est nulle pour le froment, M. Boussingault nous a parfaitement expliqué l'avantage de faire succéder à une plante qui puise toute sa nourriture dans le sol une plante ayant la propriété d'emprunter à l'air une grande partie de ses éléments constituants, et qui, par cela même, n'épuise nullement la terre qui la porte. Maintenant la question que doit se poser un agriculteur n'ayant à sa disposition qu'une certaine quantité de fumier, est donc celle-ci. Remplacer une plante épuisante par une plante vivant autant que possible aux dépens de l'air; l'air en effet ne coûtant jamais rien, tout ce que le cultivateur peut en obtenir et en tirer, est un bénéfice net.

Il s'agit ensuite de savoir de quel côté il doit pour ainsi dire tourner son exploitation, et, se considérant comme un véritable fabricant de produits à écouler dans le commerce avec le plus de profit possible, il doit se demander s'il lui faut fabriquer des graines céréales, des pommes de terre pour en extraire l'alcool, des betteraves pour en faire du sucre, ou enfin des bestiaux pour produire de la viande; et comme la viande est encore le produit sans comparaison le plus cher, celui dont la consommation, loin encore d'être parvenue en France à son taux raisonnable, tend à s'augmenter chaque jour, il est probable que, pour beaucoup de départements, c'est vers ce but que l'on doit diriger ses vues, sauf les exceptions déterminées par les influences locales.

Revenons maintenant au grand fait d'histoire naturelle que les travaux de M. Boussingault ont mis en évidence.

L'espèce de circulation mystérieuse existant entre les animaux et les végétaux, l'échange qu'ils font entre eux des principes qui leur sont réciproquement utiles ou nuisibles, n'étaient qu'imparfaitement connus; on ne suivait pour ainsi dire que la moitié du cercle, et au delà les transitions de la matière nous échappaient.

On savait par les belles expériences des Saussure et de quelques autres naturalistes, que les végétaux ont

la propriété, sous l'influence de la chaleur du soleil, de décomposer l'acide carbonique répandu dans l'air, de s'approprier le carbone et d'exhaler le gaz oxygène. Ainsi se trouvait expliquée cette constance parfaite que nous observons dans la composition de l'atmosphère, les plantes étant chargées de la purifier sans cesse de la masse d'acide carbonique qu'y répandent l'homme et les animaux. Mais ce n'était pas tout : tandis que les arbres purifient l'air et nous rendent l'oxygène dont nous avons besoin, d'où leur vient à leur tour l'azote, ce principe nutritif essentiel à la végétation? Les plantes le prennent-elles exclusivement à la terre? Mais alors celle-ci serait rapidement épuisée, là où les engrais n'abondent pas par l'entassement des hommes.

M. Boussingault, en nous montrant qu'ils absorbent une grande partie de cet azote à l'atmosphère, complète encore une fois le cercle de nos connaissances à cet égard, et l'on peut suivre maintenant d'une manière non interrompue les transformations de ces divers éléments allant sans cesse d'un règne à l'autre.

En effet, il est évident que, par suite même des phénomènes de la vie animale et des opérations de nos arts industriels, une grande masse de fluides azotés est incessamment rejetée dans l'air; eh bien! c'est là la source où la végétation va puiser cet élément, de même que nous puisons dans l'air l'oxygène nécessaire à la vie, et par ces échanges réciproques établis avec une si admirable régularité, chaque classe d'êtres organisés se trouve toujours plongée dans le milieu qui convient à son existence, et l'équilibre se rétablit sans effort et sans secousse, à chaque instant, comme se succèdent le jour et la nuit ou l'ordre des saisons!

Au rédacteur de la Revue horticole. Lettre sur le Yucca, *dont les feuilles peuvent servir de liens. — Sur la multiplication des Cactus. — Sur un moyen d'empêcher les fourmis de monter dans les arbres.*

Puteaux, ce 9 octobre 1839.

Monsieur,

Vous nous faites savoir dans votre Revue horticole, pag. 179, tom 4, que les feuilles du *Phormium tenax*,

divisées en lanières d'une ligne environ, sont d'excellents liens pour attacher les tiges des plantes ou arbrisseaux. Il y a plus de quinze ans que je m'en sers ; j'en cultivais exprès en pleine terre, que j'abritais l'hiver par de bonnes couvertures ; les ayant perdus il y a quelques années, par l'intensité de la gelée, je leur ai substitué avec succès les feuilles desséchées du *Yucca gloriosa*, qui, bien que moins longues, m'en tiennent lieu à ma satisfaction : le Yucca de pleine terre ne demande point de couverture l'hiver, et me procure tous les ans l'agrément d'une belle girandole de fleurs, avantage que je n'ai jamais pu obtenir du Phormium tenax.

Je trouve également à l'article Cactées, page 224, § 12 : « Le rejeton d'un Cactus, quel qu'il soit, dont » on veut faire un nouveau pied, devra être exposé à » l'air, d'un à huit jours, selon le temps, et au soleil, » s'il est possible, jusqu'à ce que la plaie soit entière- » ment sèche, etc. » Ce moyen, sans doute, est très-bon ; mais, moi, lorsque le mois de juin est arrivé, je plante mes boutures au pied d'un mur exposé au levant, et sans mouillure ni chaleur artificielle, j'obtiens des racines en très-peu de temps, ce qui me fait de jolis pieds lorsque l'automne arrive et la saison de les rentrer.

Pour empêcher les fourmis et autres insectes de monter dans les plantes et arbustes tant en caisses qu'en pleine terre, mettez sur la terre, autour de l'arbre ou de la plante, une poignée de crin bien démêlé, aucun insecte n'y montera.

Si ces procédés vous paraissent mériter quelque intérêt, je vous prie, monsieur, de les insérer dans l'un de vos numéros.

Je suis avec estime votre très-humble serviteur,

SIEULLE.

Note sur la racine d'Aracacha; par M. LOUIS VILMORIN fils.

Le peu d'individus d'Aracacha que nous possédions ne m'avait pas permis, jusqu'à présent, d'étudier cette racine ; mais, comme cette année nous en avons une

quinzaine de plantes, j'ai cru pouvoir sacrifier dans cette vue une racine reçue ce printemps de la Guadeloupe : elle était bien saine et commençait à végéter.

La forme en était allongée, présentant par en haut trois ramifications portant chacune un bourgeon terminal. L'extrémité inférieure était brusquement tronquée ; on y voyait des restes de petites racines fibreuses : la circonférence était de 6 cent. environ.

Une section transversale de la racine m'a montré une structure semblable à celle de la carotte : les deux zones qui correspondent au bois et à l'écorce sont nettement tranchées. C'est dans la zone corticale et dans la partie de la zone centrale qui avoisine les faisceaux de fibres que j'ai rencontré la fécule ; le centre de la racine, qui est composé d'un tissu cellulaire fort régulier, n'en contenait pas.

La fécule se présente en groupes peu nombreux ; sa forme est généralement sphérique, souvent un peu déprimée : son diamètre varie entre $\frac{1}{75}$ et $\frac{1}{300}$ de millimètre. Je n'ai pas déterminé exactement la quantité que la plante en contient, mais elle ne m'a pas paru dépasser 2 p. 100.

La racine fraîche a une odeur très-analogue à celle de la carotte, mais moins forte, et que je n'ai pas trouvée aussi agréable. La saveur en est franche et sans âcreté ; je n'en avais pas assez pour la goûter cuite. Sa chair était ferme et n'était pas fibreuse, quoique la racine fût assez vieille et commençât à pousser.

Note de quelques plantes intéressantes cultivées par M. Rantonnet, *horticulteur-fleuriste à Hyères, près Toulon, Var.*

De toute la France, le climat d'Hyères, près de Toulon, et dans le voisinage de Nice, est certainement le plus favorable à l'horticulture. Heureux serait l'amateur qui voudrait s'y livrer à la culture d'un grand nombre de plantes : il en trouverait peu, sans doute, de rebelles à ses soins. Là mûrissent un grand nombre de graines dont les cultivateurs du Nord sont privés, et là serait la source d'une foule de variétés intéressantes qui laisseraient loin derrière elles beaucoup de celles

que l'on recueille faute de mieux. M. Rantonnet, jardinier zélé, a bien senti tout le parti qu'il pouvait tirer de cette heureuse exposition du sol ; il ne s'est pas contenté, en cultivateur indolent, de jouir des immenses plantations d'orangers qui le couvrent, il s'est livré à la multiplication par semis, et il nous annonce des succès dans ceux du *Nerium indicum*, dont nous parlerons quand nous les connaîtrons par nous-mêmes, et du *Chrysantemum indicum*. — Il nous annonce avoir obtenu :

Un *Canna nepalense*, à très-grandes fleurs rouges, obtenu du *Canna nepalense* à fleurs jaunâtres. Il lui a donné le nom de *Canna nepalense superba*.

Un *Canna* de toute beauté a fleuri au mois d'août, provenant de graines reçues de l'Inde sous le nom de *variabilis*.

Voici les espèces de *Canna* qu'il cultive : *Angustifolia, Coccinea, Edulis, Flaccida, Lutea, Speciosa, Variabilis, Violacea, Iridiflora, Nepalense, N. superba*.

Hibiscus syriacus, jolie collection et semis nouveaux.

Sur l'effet de la solution du sublimé corrosif employée pour la conservation des bois.

Quelques-uns des chevrons supportant l'une des serres à ananas et à raisins du parc de Thoresby ayant été complétement détruits par l'action de la pourriture sèche, on conseilla au comte de Manvers d'employer, pour les remplacer, du bois de charpente trempé à l'avance dans une composition due à M. Kyan. Dix de ces chevrons destinés à supporter la toiture vitrée furent donc, en conséquence, placés en février 1837, après avoir été préalablement enduits d'une solution consistant en une livre de sublimé corrosif étendue dans 10 gallons d'eau (environ 46 litres et demi). Avant d'être peints, ces chevrons restèrent dans cet état une année, durant laquelle les ceps de vigne qui se trouvaient en contact avec trois de ces pièces de bois périrent totalement, et les pieds qui couraient le long des sept autres chevrons furent

attaqués de telle sorte que les fruits avortèrent tous; l'effet produit par cette vapeur empoisonnée émanant du bois fut tel, que les fruits obtenus dans les autres parties de la serre furent tous d'une qualité très-inférieure. Le plan d'ananas placé immédiatement au-dessous des chevrons ainsi préparés fut sérieusement endommagé; un grand nombre de pieds en périrent. Le reste des ananas, transportés dans une couche propre à la fructification, poussèrent dans un très-court espace de temps de petits fruits maigres et prématurés.

L'action si préjudiciellement mortelle à la fois aux vignes et aux ananas est due à cette vapeur humide qui émane incessamment d'une serre chaude, et qui, retombant en pluie, baigne les plantes.

Au printemps de 1838 on donna quatre couches de peinture aux chevrons; mais bien qu'alors l'effet destructif eût diminué, les plantes, néanmoins, présentaient toujours une apparence maladive et les fruits venaient mal.

Dans le moment où j'écris ceci (juillet 1839), les jeunes vignes sont d'un aspect jaune et n'accusent pas un seul bourgeon de fruit; les ananas exposés sous les dix chevrons sont étiolés et sans force vitale, comparés surtout aux pieds situés à l'autre extrémité de la serre.

En 1837, douze jeunes ceps en pot furent arrosés avec une eau provenant d'un réservoir alimenté en partie par les eaux pluviales qui tombaient sur le toit de cette serre, et tous les pieds de vigne moururent en peu de temps.

Un treillage formé de lattes qui avaient été trempées dans la solution dont nous venons de parler, fut placé dans une petite serre; mais si, voyant son influence funeste sur les plantes, on ne s'était empressé d'enlever ce treillage, chacune d'elles eût été tuée par la vapeur délétère sortie du bois. Une fois éloignées d'un contact aussi pernicieux, ces plantes reprirent leur vigueur luxuriante.

Vernis pour conserver les statues de plâtre.

Faites fondre 2 parties de cire blanche dans 8 par-

ties d'essence de térébenthine bien pure. Lorsque les statues sortent de l'atelier du mouleur, appliquez chaud ce vernis avec soin, en le distribuant de façon qu'il n'y ait point d'épaisseur qui puisse détruire l'harmonie des formes.

Établissements d'horticulture. — Publications de nouveaux catalogues.

M. Victor Verdier, rue des Trois-Ormes, boulevard de la Gare, près de la barrière d'Ivry. Catalogue de rosiers au nombre de 646 espèces. Nous avons fait un éloge mérité de cet établissement, dirigé par un homme habile et consciencieux.

M. Bossin, grainier-fleuriste et pépiniériste, quai aux Fleurs, 5; jardin et culture, boulevard de l'Hôpital, 46. Catalogue de griffes, pattes, bulbes et ognons à fleurs.

Jardin de Fromont, près Ris (Seine-et-Oise), 6 lieues de Paris, sur le bord de la Seine, où l'on est transporté en 2 ou 3 heures. Catalogue des arbres, arbrisseaux, arbustes et plantes de pleine terre; une partie est cultivée en pots. Autres catalogues d'un très-beau choix de *Camellia*, en nombreuse multiplication, et des plantes de serre et orangerie.

M. Transon Gombault, rue Dauphine, à Orléans. Catalogue très-considérable d'arbres fruitiers et forestiers; d'arbres, arbustes, arbrisseaux et plantes d'ornement en tous genres, et de graines de plantes utiles et d'agrément.

M. Renard Courtin, à Orléans, route d'Olivet, 33, possède un établissement d'arbres d'utilité et d'agrément, et notamment une grande quantité de plants de mûrier blanc de 1 à 2 ans. Une collection de plantes variées et nouvelles, présentée par cette dame à la dernière exposition des produits de l'horticulture à Or-

léans, prouve son bon goût et les soins qu'elle apporte dans le choix de ses nouveautés.

Jardins de Farcy-les-Lys, près de Melun (Seine-et-Marne). Catalogue des plus belles variétés de *Camellia* disponibles pour 1839-40.

M. Vibert transporte son établissement à Angers. Son nouveau catalogue porte 900 noms de Roses, et l'on peut être assuré que, quoique nombreux encore, c'est pourtant là le choix le plus judicieux, le plus éclairé de ce genre si abondant en espèces et variétés. L'extrait suivant d'un avis au public inséré dans le catalogue de M. Vibert fera connaître les raisons qui le portent à continuer la culture des plus belles roses.

« Mon établissement, que j'ai fondé en 1815, et où les Rosiers seuls sont cultivés pour le commerce, est le premier de ce genre qui ait existé en France. Trente ans de pratique dans cette spécialité, des expériences nombreuses et réitérées sur tous les procédés de culture, cette longue habitude de voir, d'étudier, de comparer les productions de ce beau genre, tels sont au moins les titres que j'ai à la confiance publique. Mais je sais tout ce que m'impose d'obligations cette longue et soutenue bienveillance dont la science, les amateurs et le commerce ont bien voulu m'honorer, et c'est pour répondre aux honorables témoignages d'intérêt qui m'ont été si souvent adressés, que je me suis décidé à ne pas renoncer entièrement aux affaires.

» Couvrir les frais de mon jardin, économiser mon temps surtout, tel est le but que je me propose. Sans chercher à étendre mes relations, j'accueillerai volontiers les demandes des personnes assez raisonnables pour apprécier ce qu'il coûte aujourd'hui de temps, de soins et d'argent pour obtenir des nouveautés véritablement tranchées.

» En agissant ainsi, j'ai le désir de faire quelque chose d'agréable à la plupart de mes correspondants, qui, depuis tant d'années, m'ont donné des preuves si multipliées de bienveillance et d'attachement : j'ai, d'ailleurs, besoin de plus de loisir pour me livrer davantage à mon goût pour l'observation ; c'est le seul

repos que j'ambitionne. Je continuerai toujours mes semis, je n'y saurais jamais renoncer ; je les étendrai même, et la plus grande partie de mes multiplications sera fondée sur eux.

» Forcé de me conformer aux nécessité du commerce, j'ai supprimé de mes cultures, depuis quelques années, beaucoup de Roses peu demandées aujourd'hui ; toutefois, un certain nombre de variétés anciennes, du reste fort bonnes, ne cesseront pas de faire partie de ma collection ; mais j'abandonne leur multiplication, plus dispendieuse que profitable. Mon but est de ne cultiver, pour la vente, que les Roses les plus intéressantes dans chaque espèce, et dont les caractères sont les plus tranchés. »

M. Oudin aîné, à Lisieux (Calvados). Arbres et arbustes d'agrément, forestiers, résineux, fruitiers ; rosiers, plantes de pleine terre et de serre tempérée, graines potagères.

Si le catalogue de M. Adrien Sénéclauze est un volume de luxe, on peut dire aussi qu'il est à la hauteur de l'établissement, dont les pépinières sont immenses et abondantes en espèces dans tous les genres qui se cultivent, pour les jardins d'utilité et pour ceux d'agrément, dans le centre de la France. M. Adrien Sénéclauze tient ses cultures à Bourg-Argental, non loin de Montbrison, département de la Loire ; il cultive le mûrier en grand, et peut fournir de la graine de ver à soie *sina* et jaune. Son catalogue contient, sur chaque espèce, des explications très-utiles pour guider dans le choix que l'on veut faire.

Pépinières de Beaux, à Barlieux, canton de Vailly (Cher). Spécialité pour la culture du mûrier ; la quantité de plants disponibles pour cet hiver est portée sur le catalogue à plus d'un million, tant en *Alba* qu'en *Alba italica*, *Moretiana* et *elata*.

M. Tourès, à Mâchetaux, près Tonneins (Lot-et-Garonne). Arbres fruitiers, vignes, arbres, arbrisseaux et plantes de pleine terre et de serre. Cette pépinière,

des plus vastes du Midi, est remarquable par la multiplication en grand du prunier *Robe de Sergent*, dont plus de 60,000 sujets y sont élevés; par des plantations considérables de mûriers, de vignes étrangères, où se trouvent la *Vigne Isabelle*, dont le raisin a un parfum de framboise; le *Catowbæ*, le plus noir des raisins, donnant à la fois aux vins de la couleur et le goût du muscat. M. Tourès fait avec succès beaucoup de semis de Rosiers et de *Camellia*, ainsi que de *Magnolia grandiflora*, Tulipier, Cyprès chauve, Sophora du Japon, Mimosa Julibrizin, etc.

Catalogue (1839-1840) des arbres, arbrisseaux, plants, arbres fruitiers, plantes d'agrément de l'établissement d'horticulture de MM. Lefèvre père et fils, à Mortefontaine, par La Chapelle-en-Serval (Oise).

Sociétés d'horticulture.

La Société de Flore de Bruxelles a exposé pour la trente-cinquième fois, les 28 et 29 juin dernier. Le nombre de 148 exposants fait preuve du zèle des Bruxellois, tandis que les horticulteurs de notre capitale ont dépassé à peine soixante à leur dernière exposition. Vingt-cinq *Dahlia*, bien fleuris, ont été exposés (juin) par M. de Craen, jardinier-fleuriste à Bruxelles, et lui ont valu une médaille. Le prix du bel envoi a été remporté par M. H. Lubbers; celui des *Pelargonium* par M. M.-J. de Jonghe, et celui de la culture de bruyères, par M. H. Lubbers, qui en a présenté 28 espèces de la plus belle végétation et floraison. Les prix des plantes rares ou nouvellement introduites ont été décernés à une *Caltleya intermedia*, à un *Fuchia fulgens*, et à un *Elychrisum macronthum*, exposés par MM. van Halewick, Jonghe et van Tilborg; ceux de belle floraison, à MM. Reynders et van Halewick.

La Société royale d'agriculture de Caen, section d'horticulture, a fait au mois de juin une exposition de fleurs dont le détail vient seulement de nous être envoyé par M. le docteur Hardouin, de Caen. Onze cents plantes, environ, ont été exposées par trente ex-

posants. Le zèle et les connaissances des membres de la Société de Caen méritent des éloges.

Le Bulletin de la Société d'horticulture de Rouen, qui vient de paraître, contient un rapport de la commission de Pomologie, par M. Prevost. Cet horticulteur très-distingué fait la description de trente-cinq espèces de poires dont les figures lithographiées sont jointes au texte.

Annonce.

Le Bon Jardinier, pour 1840, sera mis en vente vers le 15 décembre prochain. Cet ouvrage, dont on fait une nouvelle édition chaque année, contient beaucoup d'augmentations et de perfectionnements. Deux planches gravées donnent de nouveaux outils et ustensiles.

TABLE.

Sur les assolements, 265. — Lettre sur le *Yucca*, 267. — Sur la racine d'*Aracacha*, 268. — Notes de quelques plantes intéressantes cultivées par M. Rantonnet, 269. — Sur les effets de la solution du sublimé corrosif employée pour la conservation des bois, 270. — Vernis pour conserver les statues de plâtre, 271. — Établissements d'horticulture, nouveaux catalogues, 272. — Sociétés d'horticulture, 275. — Annonce, 276.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 15.) DÉCEMBRE 1839.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Physiologie végétale.

M. Turpin, de l'Académie des Sciences, vient de faire rentrer dans ses limites la puissance qu'ont les feuilles de produire des fleurs, des fruits, même des plantes. Il admet comme vrai, en principe, la loi posée par M. Desvaux : *Toute feuille placée dans des circonstances favorables peut donner naissance à une nouvelle plante;* mais il y trouve beaucoup d'exceptions dans la pratique. D'abord il faut bien s'entendre sur ce qui doit être appelé feuilles : l'usage fait appeler feuilles les expansions foliacées des *Ruscus*, des *Xylophylla* qui portent des fleurs; mais ces expansions sont des rameaux aplatis qui ont à leur origine leurs feuilles restées à l'état rudimentaire, et que ceux qui ne sont pas botanistes n'aperçoivent pas. Pour qu'une expansion soit une véritable feuille, il faut qu'elle n'ait point d'autre expansion immédiatement ausdessous du point où elle se sépare de la tige qui lui donne naissance. Dans ce cas, les feuilles qui peuvent produire des fleurs ou des plantes sont rares; on ne connaît guère que celles du *Bryophyllum-calycinum*, du *Dulongia-acuminata*, du *Drosera* et de quelques fougères. Nous possédons une variété de chou, dite prolifère, dont les feuilles se couvrent d'une grande quantité de productions plus ou moins polymorphes, plus ou moins grandes, et qui rendent ce chou très-curieux; quelques autres feuilles ont aussi la propriété de développer dans leur tissu des bourgeons adventifs qui crè-

vent l'épiderme pour venir grandir en plante au grand jour; mais l'origine de ceux-ci est encore une hypothèse tandis que les productions dont il est parlé plus haut émanent visiblement de l'un des faisceaux de fibres qui forment la charpente de la feuille.

Culture simplifiée des asperges.

Les qualités bienfaisantes de l'asperge devraient en rendre l'usage moins borné. Si la culture ne la généralise pas, si nous ne la voyons pas figurer dans nos potagers au milieu de tous les autres légumes, c'est sans doute à cause des grands frais et des soins aussi minutieux que compliqués que les horticulteurs ont prescrits comme indispensables pour l'établissement d'une aspergerie. J'ai ouï dire à un amateur qui cultivait quelques lignes d'asperges pour son usage, que chaque pied lui revenait à plus de 1 fr.; les nôtres, nous nous hâtons de le dire, ne nous reviennent pas à plus de 3 ou 4 cent., et ne leur sont assurément pas inférieurs, tant sous le rapport de la beauté que de la saveur. La méthode que nous avons suivie, et que nous croyons utile de faire connaître, se recommande d'elle-même par son extrême simplicité.

L'asperge croît spontanément dans les sables du Rhin; elle s'accommoderait mal d'un sol trop argileux, dont la ténacité s'opposerait au libre développement des racines. Aussi, dans le choix pour notre culture, avons-nous donné la préférence à un petit coin isolé, de consistance moyenne, plus léger que fort, quoique très-ordinaire d'ailleurs pour la fertilité; nous le fîmes défoncer à la profondeur de 16 à 18 pouces, et avant l'hiver, pour mettre à profit les salutaires influences des gelées, et obtenir ainsi un ameublissement parfait. L'engrais de bergerie que nous avions choisi, comme étant plus chaud et devant donner plus d'activité à la végétation, fut appliqué à notre terrain en procédant au défoncement, de la manière qu'on le pratique d'habitude, c'est-à-dire en le répandant sur le banc, après un premier coup de bêche donné sur toute la longueur de la fosse. Aussi il se trouve placé à peu près au milieu de la terre soulevée, à 7 ou 8 pouces de profondeur.

Au commencement du mois d'avril, alors que nous n'avons plus à craindre de fortes gelées, nous procédons à la plantation de nos griffes, que nous avons obtenues d'un semis pratiqué à cet effet et de la manière que nous indiquerons. On pourrait bien, pour gagner du temps, s'en procurer chez les jardiniers; mais, indépendamment du risque d'être mal servi lorsque surtout l'on n'est pas sur les lieux, il s'écoule nécessairement entre l'arrachage et la plantation un laps de temps plus ou moins long, toujours défavorable à la prise.

La préparation du terrain, au moment de la plantation, consiste, d'après notre pratique, à tracer au cordeau, à la distance de 3 pieds, des rigoles profondes de 8 pouces et de la largeur d'un ler de bêche. C'est au fond de ces rigoles que nous disposons nos griffes en les espaçant de 2 pieds et les recouvrant ensuite de 2 pouces de la terre provenue du creusement des rigoles que nous avons eu préalablement le soin de placer sur les intervalles, en lui donnant une forme prismatique. Notre opération se termine en recouvrant le fond de chaque rigole d'une légère couche de fumier de litière, pour conserver l'humidité à la terre, prévenir la formation de la croûte après la pluie, et préserver les griffes de l'atteinte des gelées tardives. Dans le courant de l'été, nous répétons les sarclages à la main, toutes les fois que le besoin s'en fait sentir; en automne, lorsque les jeunes tiges se dessèchent, nous les arrachons, et dès que le sol est suffisamment ressuyé, nous donnons un léger ratissage, nous jetons dans les rigoles 2 ou 3 pouces de la terre qui est en réserve sur les intervalles, et nous les recouvrons d'une couche de litière. Pendant l'été suivant, la plantation demande encore à être tenue nette de toute herbe parasite. En automne, les tiges sont de nouveau arrachées après leur dessiccation; nous nivelons ensuite le terrain, en achevant de combler les rigoles, et nous répandons sur toute la surface du sol une bonne fumure que nous enfouissons immédiatement par un léger coup de bêche, avec l'attention de ne pas toucher aux racines. Au printemps suivant, les plantes sont assez fortes pour qu'on puisse se permettre de couper les tiges les plus grosses;

les années suivantes, on les traite avec moins de ménagement, en laissant néanmoins sur chaque plante la liberté à quelques tiges d'accomplir leur végétation selon le vœu de la nature ; ce soin est indispensable pour assurer à l'aspergerie une longue durée. Chaque année, en automne, nous coupons les tiges dès qu'elles ont parcouru les phases de leur végétation, comme nous l'avons déjà indiqué, et nous répandons une bonne fumure que nous enfouissons dès que l'état du sol le permet.

Pour le semis, le choix de la graine n'est pas indifférent ; on doit préférer celles qui ont produit les tiges les plus fortes. C'est à ce défaut de précaution que nous attribuons la chétivité de quelques plantes qui déparent notre aspergerie. Ces quelques plantes donnent des tiges plus nombreuses que les autres, mais leur sont beaucoup inférieures par la grosseur. On doit procéder au semis dans le courant de mars, sur un terrain un peu léger, médiocrement amendé et dans le voisinage de l'eau, pour l'arroser quelquefois pendant les grandes chaleurs ; on le fait à la volée en espaçant un peu les graines, les couvrant de 2 pouces de terre et étendant par-dessus une légère couche de fumier. L'asperge reste longtemps à lever; ce n'est guère qu'un mois après la semaille qu'on doit espérer de la voir paraître. Comme les griffes prennent peu de développement la première année, sauf quelques cas exceptionnels, il convient de les laisser deux ans en place, avec le soin, pendant l'hiver, de les recouvrir d'une bonne couche de litière pour les préserver de l'action des gelées. Lors de la plantation on procédera à l'arrachage avec soin. On pourra le faire avec une petite binette ou tout autre instrument semblable. On mettra de côté toutes les griffes meurtries, et on fera le choix de toutes celles qui seront intactes et pourvues de racines les plus longues.

Notre aspergerie, qui compte 8 ans d'existence, se reproduit à chaque printemps avec une nouvelle vigueur. Les beaux produits que nous continuons d'en obtenir, et qui ont excité l'admiration de plus d'un amateur, sont une preuve non équivoque que la méthode simple que nous nous félicitons de mettre

en pratique est bien suffisante, et que tout ce fatras d'observations que l'horticulture prescrit a beaucoup de superflu, s'il n'est pas tout à fait inutile.

Lorsque notre aspergerie déclinera, ce qui, selon toute apparence, ne doit pas arriver de quelques années, nous nous proposons d'en créer une nouvelle en éclatant les vieilles griffes. Par ce moyen, s'il réussit, nous pourrons devancer de 2 ou 3 ans les produits.

(*Ann. provenç.*) . LAGNAUD neveu.

Sur la qualité des fruits.

On sait que les terrains frais sont nuisibles à la qualité des fruits, que même ils se gardent moins que ceux venus dans un terrain sec. A l'appui de cette assertion, M. Van-Mons nous écrit que l'un de ses jardins ayant été couvert de deux pieds d'eau pendant trois jours, cette année, les poires de ce jardin sont sans saveur.

Conservation des fruits chez les Romains.

Dans un moment où, sur l'invitation de la Société d'Horticulture, on s'occupe des moyens propres à la conservation des fruits, j'ai pensé qu'il y aurait quelque intérêt à rappeler ou à faire connaître ceux qui furent employés autrefois chez les Romains. Il est curieux de voir qu'il y a deux mille ans les principes de la conservation des fruits étaient tout aussi bien connus qu'ils le sont de nos jours, et qu'excepté l'emploi des glacières, dont l'usage paraît avoir été inconnu à Rome et dans le Latium, nous n'avons rien ajouté aux moyens que ce peuple employait.

J'emprunte ces intéressants détails au remarquable ouvrage de M. Désobry, intitulé : *Rome au siècle d'Auguste;* cet auteur les a tirés des ouvrages de Columelle, Varron et Palladius, et les cite en indiquant les sources auxquelles il a puisé. Ces renseignements se trouvent aux pages 234 et 235 du 3e volume, 88e lettre.

Camulogène écrit à son ami Induciomare, et, lui rendant compte de sa visite à la villa d'Atticus, il s'exprime ainsi :

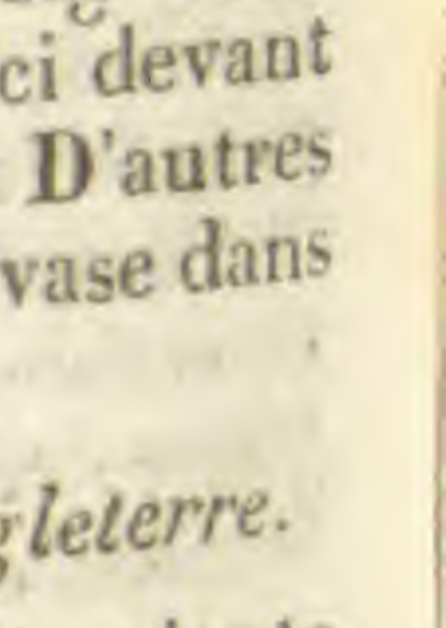
« Nous passâmes de l'office dans le fruitier, où je reconnus la sagesse d'Atticus, qui sait oublier sa simpli-

cité habituelle et son penchant pour l'économie lorsque la circonstance le demande. Ainsi, après avoir établi son fruitier avec des courants d'air tirés du nord, et que l'on peut fermer à volonté, afin qu'un vent continuel ne dessèche ni ne fane les fruits, il n'a pas reculé devant la dépense lorsqu'il s'est agi de revêtir de marbre la voûte, les murailles et même le sol. Le but de ce revêtement est d'entretenir dans le fruitier un air frais, premier principe de conservation pour ce que l'on y serre. Atticus, sans attirer mon attention sur cette magnificence, qui n'en est pas une pour lui, employa tous ses soins à m'expliquer les meilleures manières de conserver chaque espèce de fruits.

» Il me montra, rangées par tablettes et posées séparément sur une feuille de noyer, des pommes dont on avait poissé la queue avec de la poix bouillante; d'autres suspendues à la voûte, et entièrement recouvertes de terre à potier; des poires également suspendues par la queue, avec un brin de genêt. La conservation des pommes lutées de terre grasse, me dit-il, m'a été indiquée par le traité d'agriculture du Carthaginois Magon. En ayant soin d'enduire ainsi le fruit aussitôt qu'il vient d'être cueilli, on est certain de lui retrouver sa fraîcheur primitive en le lavant dans l'eau au moment de le servir. Autre procédé, pareillement indiqué par Magon: Prenez un vase de terre tout neuf, mettez-y alternativement une couche de sciure de bois de peuplier ou de chêne vert, et une rangée de pommes, jusqu'à ce qu'il soit bien plein; puis refermez-le, et lutez-en soigneusement le couvercle avec de la terre grasse. Voici devant vous quelques essais de ce genre que j'ai tentés. D'autres prennent encore la précaution de descendre le vase dans un puits ou dans une citerne. »

Note sur la température de l'hiver en Angleterre.

Souvent on est surpris en apprenant que telle plante ou tel arbre passe les hivers en pleine terre en Angleterre, tandis qu'à Paris, à deux ou trois degrés de latitude plus au sud, on est obligé de tenir ces mêmes végétaux dans des serres. On a toujours dit que le mouvement de l'air, occasionné par les vents de mer, rompait le rayonnement frigorifique, et que les brumes épaisses



qui couvrent si souvent cette terre humide, interposant une sorte de voile entre le ciel et la terre, produisaient le même résultat. Nous trouvons, dans le numéro de décembre dernier du *Gardener's Magazine*, un tableau des effets de l'hiver de 1837-38, qui prouve, en effet, que la gelée est moins intense. D'après les observations faites dans le comté de Devon, la température, dans les premiers jours de janvier 1838, le thermomètre étant, à l'observatoire de Paris, à 3 ou 4 degrés R.au-dessous de zéro, marquait, à Bicton-Gardens, de 1 à 2 degrés au-dessus. Du 9 au 10, le thermomètre, marquant ici 10 degrés au-dessous, marquait à Bicton seulement 3. Le 20, nous avions 15 degrés, et le comté de Devon seulement 6. Enfin le minimum n'a pas été au-dessous de ce dernier chiffre.

Sweep-stakes.

Les Anglais nomment ainsi une espèce de *poule* qu'ils appliquent, dans les réunions agricoles, à l'amélioration de leurs diverses races de bétail ; ainsi nous voyons que dans le *meeting* annuel (réunion) de la Société de l'agriculture anglaise plusieurs poules ont eu lieu. Les animaux amenés pour disputer le prix de la poule sont soumis à un jury, et le vainqueur enlève le produit des souscriptions ; les autres perdent leur enjeu. Si un souscripteur n'envoie pas l'animal qu'il a annoncé, il perd moitié de son enjeu, à moins qu'il ne prouve la mort de l'animal ou qu'il ne présente au jury des raisons que celui-ci trouve juste d'admettre.

Nous croyons que cette espèce de lutte pourrait s'introduire dans nos comices, avec avantage, pour les béliers, pour la finesse des laines, pour les bêtes à cornes, etc., etc. La mise de fonds varie en Angleterre de 2 à 10 souverains (50 à 250 fr.) par souscripteur, selon l'importance des animaux admis à concourir.

Ainsi, en général, pour une vache, l'enjeu de chaque personne est de 5 souverains (125 fr.) ; supposons 10 concurrents, le prix est donc de 1,250 fr. ; certainement cette somme vaut bien la peine qu'on se déplace et qu'on s'attache à soigner les qualités diverses de son bétail.

Jusqu'à présent aucune lutte de cette espèce ne s'est

établie chez nous; la modicité des primes accordées par les comices a peu excité les propriétaires de bestiaux à faire les frais de déplacement nécessaires. Le *sweep-stakes* serait un moyen d'exciter vivement l'émulation de nos cultivateurs, jaloux de posséder de beaux et bons bestiaux.

Note sur les œillets, Dianthus Caryophyllus.

Avant le goût de la culture des plantes étrangères, l'œillet était généralement cultivé, et tenait une des plus belles places dans tous les jardins. Les temps sont bien changés: aujourd'hui il faut du nouveau; il faut qu'une plante vienne de loin pour avoir du prix; sa beauté, son coloris, son parfum ne sont que des accessoires qui ne viennent qu'en dernière ligne. Cependant il se trouve encore quelques hommes de goût qui, sans blâmer la mode inconstante, restent fidèles à l'objet de leur culte, et continuent de cultiver l'œillet, en attendant le retour des jours où il n'y avait pas de belle fête si l'œillet et sa sœur la rose ne l'embaumaient pas de leur parfum.

Les habitants du Nord, moins inconstants que nous, comptent encore parmi eux un grand nombre d'amateurs qui cultivent l'œillet avec prédilection; mais en France ils sont très-rares. Cependant l'œillet est bien digne de tout l'intérêt qu'on peut porter à une belle plante. La forme, les couleurs variées et le parfum de sa fleur ne sont surpassés que par bien peu d'autres fleurs: son port est agréable et sa culture facile; sa multiplication par graine, marcotte et bouture n'offre rien de difficile. Quant à la conservation, il n'y a guère que les hivers les plus rigoureux et la neige fondue qui puissent fatiguer l'œillet. Si on considère ensuite que l'œillet peut offrir des fleurs pendant deux ou trois mois, et qu'avec certains procédés de culture bien connus on peut avoir des fleurs d'œillet pendant six mois, on conviendra qu'il est peu d'autres plantes qui offrent autant de jouissance.

C'est dans la vue de ramener en France le goût de la culture des œillets, que M. Ragonot-Godefroy, fleuriste, avenue de Marbœuf, Champs-Elysées, a entrepris la tâche difficile de former une collection des plus belles

variétés d'œillets, qu'il augmente chaque année par de nouvelles acquisitions et par les gains qu'il obtient de ses propres semis. On peut s'en rapporter à lui pour le choix des espèces. Son goût s'est formé sous les yeux et par les conseils de sa mère, qui, elle-même, cultive les œillets avec prédilection.

M. Ragonot cultive aussi plusieurs spécialités, entre autres les *pensées* dites anglaises, reconnaissables par la largeur et les dessins variés de leurs fleurs.

Voici la liste des œillets qui nous ont le plus frappés dans la collection de M. Ragonot, avec les noms que cet horticulteur leur donne.

Jules-César, fond jaune, bordé et strié amarante.

Richard Cœur-de-Lion, f. j. bordé carmin, amarante.

La Mère Ragonot, f. b. strié, séries roses, *unique*.

Martius'prince George, f. b. Saint-Lac, violette.

Jeanne d'Arc, f. b. strié carmin.

Cléopâtre, genre Jeanne d'Arc, plus tendre.

Cupidon, f. b. chargé vermillon.

Rose d'Amour, f. b. chargé rose.

Phénix, f. j. lamé carmin et blanc.

Enseigne de Ragonot, f. b. strié trois couleurs.

Robin des Bois, Avranche flammé rose boliacé.

Rose d'or, Avranche flammé aurore.

Napoléon, f. j. chargé laque violette.

Othon, f. j. chargé laque violette.

François Premier, f. b. strié régulier, le plus beau des œillets.

Clarisse Ragonot, f. b. forme flamand, strié carmin.

L'Argus, f. j. tacheté de marron à l'extrémité des lobes.

Vampire, f. j. paille strié deux couleurs.

Tacite, f. b. strié trois couleurs, un des plus riches.

Guillaume Tell, Avranche, flammé acajou.

Couronne d'épine, f. b. strié deux couleurs.

Bon vieillard, strié chargé de violet.

Roi des ténèbres, *fire-fax*, chatoyant violet et cuivre.

Julie Lisely, f. b. picoté lilas.

Lancastre, f. b. strié vermillon léger.

Duchesse Weymar, f. b. jaune Lancastre.
Blanche de Castille, strié lilas, f. b.
Proserpine, Avranche flammé diverses couleurs.
L'oracle de Delphes, f. b. bleu violacé.
Miss Neville, f. b. forme flamand bordé amarante.
Grand cygne, flamand blanc.
Roi Arthur, f. b. chargé amarante.
Madame Aguado, f. b. strié de lac foncé.
Robert-le-Diable, *fire-fax* (mot allemand qui signifie effet de lumière), chatoyant plusieurs couleurs.
La Présidente, fond b. strié rose, idole-rose carminé.

Société royale d'horticulture de Liége, — 21e *exposition, et la* 3e *de fruits, légumes, etc., les* 20, 21 *et* 22 *octobre* 1839.

Une exposition de fleurs est certainement une belle chose ; mais une exposition de fruits, de légumes, est une chose utile, et c'est avec plaisir que nous voyons la Société d'horticulture d'Anvers et celle de Liége, sans abandonner les fleurs, entrer pleinement dans la voie des perfectionnements, en faisant marcher tour à tour les expositions de fleurs et les expositions de fruits et légumes. Ces Sociétés ont senti les premières que l'*utile dulci* a un sens plus général que ne pensent leurs autres sœurs, et qu'il fallait leur donner l'exemple pour qu'elles apprissent à les imiter, ce que probablement elles s'empresseront de faire.

La Société de Liége n'a vu que neuf exposants répondre à son appel ; mais elle ne s'est pas découragée ; elle sait que le bien ne s'opère que difficilement, et elle prend patience. Ces neuf exposants ont présenté 377 objets, parmi lesquels figurait un radis noir pesant 14 livres (7 kilog.), exposé par M. Férette-Nossant.

Le prix pour le légume le plus nouvellement introduit dans le royaume n'a pas été décerné.

Une médaille en bronze a été décernée à la pomme de terre blanche nouvelle, exposée par M. Leclerc.

Une médaille d'argent a été décernée à la collection de M. d'Omalius Thierry.

Le prix pour le légume le plus nouvellement gagné ou le plus nouvellement introduit dans le royaume, n'a pas été remporté.

Une médaille en bronze a été gagnée par une poire de Saint-Germain de la collection de M. Lafontaine, et l'accessit par une pomme nouvelle présentée par M. Dubois.

Le prix consistant en une médaille d'argent, pour la collection de fruits les plus beaux et les plus variés, a été décerné à l'unanimité à celle de M. Fastré.

Le prix pour la plante utile la plus nouvellement introduite en Belgique, consistant en une médaille d'argent, a été décerné à la *Madia sativa*, exposée par M. Reul.

Établissement horticole à Hyères.

M. Rantonnet, horticulteur à Hyères, s'occupe avec zèle et succès de l'acclimatation des plantes, et nous tient au courant de ses observations. La latitude de Hyères est en effet très-convenable à ces sortes d'expériences ; c'est une transition entre le chaud et le froid, et très-convenable pour juger jusqu'à quel point les plantes tropicales peuvent ou non supporter un commencement de congélation. Il nous mande qu'il sème beaucoup d'*Hibiscus syriacus* et qu'il en a déjà obtenu plusieurs belles variétés. Les *Canna*, Balisiers, sont aussi l'objet de ses soins. Il a obtenu du balisier du Népaul une variété qu'il nomme *canna superbe* et qui est beaucoup plus belle que l'espèce. On ne trouvera pas étonnant qu'il cultive tous les balisiers en pleine terre, puisqu'on les y cultive aussi à Paris et en Belgique, avec la précaution toutefois de les lever à l'automne pour en mettre les racines dans une cave comme on pourrait faire des Dahlias. Nous remarquons dans la nomenclature les *Canna speciosa*, *variabilis*, *violacea*, *iridiflora nepaulensis*, *nepaulensis superba*, qui sont rares ou fleurissent mal à Paris. L'*hibiscus rosa sinensis* n'exige pas d'être chauffé à Hyères ; il lui suffit d'une serre où il ne gèle pas. Le dattier, le *Pittosporum sinense*, *Melaleuca limarifolia*, *Casuarina equisetifolia*, *Magnolia grandiflora* et toutes ses variétés, passent en pleine terre et donnent des graines en quantité. Mais une petite plante bien humble, peu délicate, et qui cependant ne se trouve pas dans la flore parisienne, est la *Briza virens*, charmante graminée, dont les épillets suspendus à des rameaux d'une délicatesse extrême sont

toujours en mouvement, et feraient un élégant ornement dans la coiffure des dames.

Catalogue de M. Bossin, marchand grainier, fleuriste et pépiniériste, Quai aux Fleurs, n° 5.

M. Bossin a établi ses cultures boulevard de l'Hôpital, n° 46, et il tient un grand assortiment en plantes d'agrément, surtout en ognons à fleurs, rosiers, dahlias, chrysanthèmes, etc. La belle et grande famille des liliacées tient aussi une place distinguée dans ses cultures.

Établissement horticole de M. Louis van Houtte, à Gand.

M. van Houtte, après avoir été plusieurs années à la tête du jardin commercial de la Société royale d'horticulture de Bruxelles ; après avoir résidé en Angleterre, vient de s'établir à Gand, faubourg de Bruxelles, où il va mettre à profit sa longue expérience, et rehausser encore, s'il est possible, la réputation des fleuristes de Gand, depuis longtemps le principal siége de Flore et du commerce de plantes. Le premier catalogue de M. Van Houtte ne contient que quatre genres, qui sont les *Camellia*, les *Rhododendron*, les *Azalea*, et les *Pelargonium*, disponibles pour 1839 et 1840. On est averti que M. van Houtte a acheté toute l'édition du *Camellia Priestley's* Queen Victoria, en Angleterre, qu'il ne faut pas confondre avec toutes les *Queen* et toutes les reines ainsi baptisées et vendues pour elle. La *Queen Victoria* a la fleur régulière d'un carmin brillant, et tous les pétales bordés d'un ruban blanc pur.

TABLE.

Physiologie végétale, 277.—Culture simplifiée de l'asperge, 278. —Sur la qualité des fruits, 281. — Conservation des fruits chez les Romains, *ib.* — Note sur la température de l'hiver en Angleterre, 282. — Sweep stakes, 283. — Note sur les œillets, *Dianthus Caryophyllus*, 284. — Société royale d'horticulture de Liége, 286. — Établissement horticole à Hyères, 287.— Catalogue de M. Bossin, 288 —Établissement horticole de M. van Houtte, *ib.*

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 16.) JANVIER 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Méthode particulière de cultiver les vignes, en usage depuis longtemps dans quelques parties de la Hongrie, et principalement à OEdenbourg.

Dans quelques contrées de la Hongrie, et principalement à OEdenbourg, où l'on fait d'excellents vins, les vignes se plantent et se cultivent de la manière suivante :

Dans le champ destiné à cette plantation, on pratique longitudinalement et en lignes parallèles des fosses à la distance d'environ trois pieds les unes des autres, de manière à ce que les plants figurent un quinconce. Dans chaque trou, l'on pose deux plants, ou autrement deux crossettes. Pendant la première et la seconde année, cette plantation est abandonnée à elle-même; on s'occupe seulement de cultiver le terrain à la sape, de manière à le tenir propre; la troisième année, on coupe les ceps au-dessus du second bouton; il croît donc deux bourgeons à chacun, et l'on obtient ainsi quatre rameaux; on dégage les sous-rameaux des rejetons inutiles, et l'on donne un bon sarclage; la quatrième année, sur ces quatre rameaux, deux sont taillés au-dessus du second bourgeon, et les plus forts servent à former des arcs dont l'un est dirigé à droite et l'autre à gauche; deux quarts de la branche serviront à former l'arc, un autre quart se plie avec le genou et est enfoui en terre; le dernier quart forme un jet.

Ces deux arcs et les deux jets qui en naissent for-

ment les parties qui portent fruit dans l'année, et ces fruits se ressentent de la chaleur du soleil et de celle de la terre échauffée; les quatre bourgeons laissés aux deux ergots préparent quatre branches pour l'année suivante; ainsi se renouvellent tous les ans les mêmes opérations, c'est-à-dire que les deux plus belles branches se provignent pour former des arcs avec fruits.

A la vendange, on recueille le raisin qui croît sur l'arc et sur le jet que forme l'extrémité de la branche, et, au printemps suivant, on taille cette branche près du nœud où elle tient à la souche-mère; alors on arrache les branches qui ont poussé des racines en terre, soit pour en tirer parti dans le commerce en les vendant comme du plant propre à former de nouveaux vignobles, soit en en faisant des fascines pour le feu. Par cette méthode, on évite les frais des échalas, et l'on a des vignes basses qui jouissent facilement de la faveur des rayons du soleil, particulièrement sur le penchant des collines.

M. Lhermann, qui a fait un voyage de six ans en Europe, comme envoyé par le comte Ladislas Foresletier, possesseur de l'établissement agronomique appelé *Georgicon*, en Autriche, assure que le meilleur vin d'OEdenbourg provient de vignes qui sont ainsi cultivées.

Ce qui paraît surprenant, c'est qu'on assure que les vignes, qui, par ce procédé, paraîtraient devoir éprouver un prompt épuisement, durent néanmoins très-longtemps; raison de plus pour qu'elles produisent un bon vin. (*Transact. of the horticult. soc. of London.*)

Sur la possibilité de cultiver le thé en France.

Depuis quelques années, on a remarqué que le camellia résistait en pleine terre dans les départements de l'ouest et du sud de la France, et on s'est dit : Puisque le camellia résiste en plein air à la rigueur de nos hivers, le thé, qui est du même pays et presque congénère du camellia, y résistera bien aussi. En effet, quelques effets tentés ont prouvé que le thé résiste à nos hivers à peu près aussi bien que le camellia. Quant au nombre de degrés de chaleur que le thé reçoit dans

l'Inde pendant l'été de ce pays, et savoir s'il en recevrait autant pendant l'été sur le sol de la France, on ne s'en est pas occupé. Cependant c'était un problème assez important à résoudre, car il ne suffit pas que le thé vive chez nous, il faut aussi qu'il pousse chaque année d'assez longs rameaux pour que l'on puisse chaque année le dépouiller de ses feuilles à peu près comme on dépouille le mûrier consacré à la nourriture des vers à soie, puisque c'est pour ses feuilles que le thé est cultivé dans l'Inde. Or, dans les essais tentés pour savoir si le thé résisterait à nos hivers, sa végétation pendant l'été est si faible qu'il n'y a pas lieu d'espérer qu'il se couvre jamais d'une assez grande quantité de feuilles pour parer les frais de culture et laisser un certain bénéfice au cultivateur.

Néanmoins, la possibilité de cultiver le thé en France (avec profit, il n'en est pas question) a prévalu. La grande question politique, qui est de savoir quand nous ferons croître sur notre sol toutes les denrées étrangères qui alimentent le commerce, si nous serons plus riches quand le commerce sera détruit, a été mise de côté : elle valait pourtant bien la peine d'être prise en considération ; mais on l'a oubliée, aussi bien que celle de savoir si le thé produirait suffisamment de belles et bonnes feuilles sous notre climat.

Le bruit courant sur la possibilité de cultiver le thé en France est parvenu jusqu'aux oreilles de M. le ministre de l'agriculture et du commerce, et soit qu'il ait cru à la possibilité de rendre cette culture profitable en France, soit pour condescendre à l'opinion de ceux qui n'en faisaient aucun doute, le 28 juin 1838, il a chargé M. Guillemin, aide naturaliste au Jardin du Roi, et M. Houlet, sous-chef des cultures en terre chaude au même établissement, de se rendre au Brésil où le thé est cultivé depuis une quarantaine d'années, et d'en rapporter des graines et des plants pour être cultivés et multipliés en France. Le 27 août 1838, MM. Guillemin et Houlet s'embarquèrent à Brest pour le Brésil, remplirent leur mission et débarquèrent dans le même port de Brest le 24 juillet 1839, avec environ 1500 pieds de jeunes thés.

La première idée qui se présente à la vue de ces 1500 pieds de thé est, qu'il n'était pas nécessaire d'aller si loin

pour les obtenir : on les aurait aisément trouvés dans les établissements horticoles de France ; mais cette considération doit s'effacer devant celle de la nécessité de connaître comment cette plante se cultive, comment on en cueille les feuilles, et surtout comment on les prépare pour être mises dans le commerce, toutes choses que les livres n'apprennent qu'imparfaitement, et qu'il faut absolument avoir vu de ses yeux et avoir pratiqué de ses mains pour les savoir parfaitement. Il était donc nécessaire que M. le ministre envoyât deux hommes capables dans un lieu où l'on cultive le thé en grand, où on le prépare pour le commerce, qu'ils s'initiassent aux manipulations nombreuses et variables du thé, et nous rapportassent des documents certains.

Or, c'est le détail de toutes ces choses que M. Guillemin vient de publier, dans le seizième numéro de la *Revue agricole*, et dont je vais tâcher de donner un extrait.

Je cherche en vain dans le rapport de M. Guillemin l'année de l'introduction de la culture du thé au Brésil ; mais j'ai des données pour pouvoir dire qu'elle y a été introduite il y a quarante ou cinquante ans. Cette culture n'est pas parvenue au degré de prospérité que l'on pourrait croire, parce que la main-d'œuvre au Brésil est beaucoup plus chère que dans l'Inde, et il y a encore plusieurs habitants qui ne cultivent le thé que comme une plante d'agrément, et ne font aucun usage de ses feuilles. L'établissement le plus considérable cultive 25 mille pieds de thé, aménagés de manière à ce que les premiers dépouillés de leurs feuilles et de leurs tendres bourgeons aient eu le temps de repousser d'autres bourgeons et d'autres feuilles quand on dépouille les derniers. M. Guillemin n'énumère guère qu'une quinzaine d'établissements où l'on cultive le thé pour le commerce intérieur seulement, car il ne peut soutenir la concurrence, dans le commerce extérieur, quant aux prix, avec celui qui nous vient de l'Inde ; aussi ne connaissons-nous pas ici le thé du Brésil. Ce vaste pays, s'étendant sur l'Atlantique depuis l'équateur jusque vers le 30e degré de latitude sud, est infiniment plus chaud qu'aucune partie de l'Europe, et même que la partie de l'Inde où le thé est cultivé ; cependant M. Guillemin

pense que le climat du Brésil est très-approprié à la culture du thé, quoiqu'il ait observé plusieurs plantations qui paraissaient souffrir de la chaleur et de la sécheresse, et n'avaient qu'une faible végétation. Quant à la nature de la terre, M. Guillemin l'a trouvée argileuse et à peu près semblable à celle de la Basse-Bretagne. Le thé se multiplie de graines qu'il faut semer aussitôt la maturité, et trois ans après l'arbre est en rapport.

La hauteur des thés et la distance qu'il y a entre chaque pied ne sont pas uniformes; les uns les laissent monter jusqu'à deux et trois mètres, et les autres les rabattent près de terre pour les faire ramifier. Quant à la distance, elle est d'un mètre entre chaque pied chez les uns, et beaucoup plus grande chez les autres; dans ce dernier cas, on plante du maïs entre les rangs. La récolte du thé peut se faire toute l'année; cependant, dit M. Guillemin, dans un endroit, elle est plus abondante dans les mois d'août, septembre et octobre, qui sont le printemps pour les provinces le plus sud du Brésil, et dans un autre endroit, il dit que c'est en octobre, novembre, décembre, janvier et février qu'elle est dans la plus grande activité. Un nègre peut cueillir huit kilogrammes de feuilles en un jour. La cueillette s'opère en en coupant avec les ongles *les feuilles les plus tendres et les extrémités des jeunes bourgeons.* — Dans le prochain numéro, je rapporterai la manière dont on prépare le thé au Brésil.

Sur la pomme de terre Sommeillier.

Il y a trois ou quatre ans que cette pomme de terre fait du bruit dans le monde horticole; les uns la trouvent excellente, les autres la trouvent mauvaise; ceux-ci disent qu'elle n'est autre chose que la pomme de terre de Rohan, ceux-là soutiennent qu'elle en est différente, et surtout beaucoup meilleure. La question vient d'être gravement agitée dans le sein de la Société royale d'horticulture de Paris, et elle n'a pas reçu de solution; la Société a renvoyé à de nouvelles expériences. Mais qui les fera? Seront-ce ceux qui soutiennent qu'elle est mauvaise, ou ceux qui soutiennent qu'elle est bonne? Alors

la question n'avancerait pas, et nous aurions le temps de mourir avant d'avoir une solution.

Il y a pourtant un moyen bien simple et bien naturel à la fois de résoudre cette question et les mille autres de même nature qui sont journellement proposées à la Société : c'est de faire elle-même des expériences avec tout le soin dont elle est capable. Mais c'est justement là que gît la difficulté. La Société n'a pas de jardin, et ses membres influents se sont toujours opposés à ce qu'elle en ait un. La Société a bien promis en s'établissant, ses statuts en font foi, qu'elle aurait un jardin. Plusieurs fois, depuis 12 ans qu'elle existe, on lui a demandé de tenir sa promesse ; mais la partie influente de la Société s'y est toujours refusée, sous prétexte qu'elle n'était pas assez riche pour suffire à l'entretien d'un jardin. Cette partie influente ne voit qu'un jardin de luxe d'une grande étendue, qui, en effet, ruinerait une société plus riche que la Société d'horticulture de Paris ; mais ce n'est pas là ce qu'on lui demande ; c'est un jardin d'expériences, un jardin d'un arpent, un terrain enfin dans lequel la Société expérimenterait toutes les questions de culture utiles à résoudre et à éclairer.

La Société se trouve donc divisée en deux camps : dans l'un, on fait consister le maintien de la Société en ce qu'elle ait beaucoup d'argent en coffre ; dans l'autre, on le fait consister dans son utilité, dans les progrès qu'elle fera faire à l'horticulture par des expériences suivies avec soin, et dont les résultats seraient reçus avec confiance par les amateurs et les cultivateurs qui n'ont pas le temps ou les facultés nécessaires pour les entreprendre convenablement.

Dans le premier parti sont les orateurs, en minorité numérique, mais dont la voix puissante l'emporte sur le nombre ; dans le second, où est la majorité numérique, sont presque tous les cultivateurs qui sentent bien que leurs adversaires ne soutiennent qu'une cause d'argent, qu'une cause qui tient la Société dans un état stationnaire presque absolu, quoique placée sur le plus beau théâtre du monde, d'où devraient jaillir des traits de lumière pour éclairer l'horticulture dans toute la France ; mais cette majorité numérique, la partie vraiment essentielle de la Société, puisqu'elle se compose

en grande partie de praticiens, n'a pas l'éloquence pour elle, et sa faible voix est étouffée par les phrases sonores de ses adversaires. Aussi, jusqu'à présent, c'est la minorité numérique qui a toujours eu le dessus dans la Société d'horticulture, et la majorité numérique qui a toujours eu le dessous.

Il paraît pourtant que des jours plus glorieux vont enfin luire pour la Société royale d'horticulture de Paris. On dit que dernièrement un de ses membres a renouvelé la proposition qu'elle eût enfin un jardin, et qu'il en a développé les avantages. La minorité a, selon son usage, combattu la proposition avec son éloquence ordinaire et tout le poids de sa gravité; mais, cette fois, il s'est trouvé du côté de la majorité, toujours battue jusque-là, un orateur, dont la parole, non moins puissante que celle de ses adversaires, a soutenu la proposition avec vigueur, et est parvenue à la faire prendre en considération. Battue pour la première fois jusque dans ses retranchements, la minorité, en désespoir de cause, a obtenu que la proposition d'avoir un jardin fût renvoyée au conseil d'administration.

Nous tiendrons nos abonnés des départements au courant de cette affaire, qui est une question d'honneur et d'utilité pour la Société royale d'horticulture de Paris, à laquelle on reproche de rester en arrière et de n'avoir fait jusqu'ici aucun effort pour remplir dignement sa mission, et de s'être contentée de végéter, tandis que tout progresse autour d'elle.

De la formation et de la conservation des variétés.

M. Denis fils a communiqué à la Société d'émulation des Vosges un long mémoire sur la reproduction des végétaux et les moyens d'obtenir de nouvelles variétés. On peut en déduire les principales conséquences qui suivent : Presque toutes les plantes légumineuses sont annuelles, et ne deviennent bisannuelles qu'après que la culture les a prédisposées à un plus grand développement de la substance alimentaire. Beaucoup de plantes semées prématurément deviennent annuelles, qui eussent été bisannuelles si elles eussent été semées quelques semaines plus tard. On peut semer d'autant plus

tôt une espèce donnée, sans craindre de la voir monter, qu'elle est plus perfectionnée et que le terrain qui la reçoit est plus fertile. On peut hâter la fructification d'une espèce quelconque en la mettant en état de souffrance, soit que l'on tourmente la végétation, soit qu'on la sème dans un terrain infécond; on peut tirer parti de ce fait pour reproduire des espèces qui montent trop tard pour mûrir leurs graines.

Quant aux variétés, comment se forment-elles? A quelle époque de la vie la transformation a-t-elle lieu? L'auteur établit d'abord que la nature produit très-fréquemment des variétés. Le cultivateur en obtient très-souvent, et c'est au moyen d'une culture soignée appliquée aux plantes les plus perfectionnées, les plus tendres. Il pense que l'on obtient de meilleurs résultats en cultivant les variétés nées dans le pays même, et leur donnant le degré de perfectionnement dont elles sont susceptibles, plutôt que de vouloir leur en substituer d'étrangères. Un certain nombre de faits doivent faire penser que les variétés ne naissent qu'au moment de la fructification.

En résumé, voici dans quelles conditions on peut espérer d'obtenir plus sûrement de nouvelles variétés: 1° en rendant la végétation luxuriante : 2° en formant des hybrides et les cultivant isolément; de cette manière on soustrait les plantes à des habitudes de végétation trop anciennes, et par un déplacement on les rend plus propres à une végétation nouvelle; 3° en semant des variétés nouvelles : on conçoit qu'une plante, n'étant pas encore habituée à vivre dans sa nouvelle condition, est plus disposée que toute autre à varier; c'est aussi par cette raison qu'il est difficile de fixer les nouvelles variétés, et que, pour le faire, il faut les soumettre à une culture peu soignée; 4° en combinant de diverses manières les terres et les engrais.

Pour conserver les variétés dans leur état de pureté, on doit choisir pour porte-graines les sujets les plus purs; lors de la mise en place, au printemps, on les éloigne le plus possible de toute autre variété. Beaucoup de variétés sont dépendantes de la nature du sol, de sa profondeur, ou du climat. Dans le premier cas, pour les conserver, on doit former un carré de la terre

que l'on sait convenir; dans le deuxième, il faut approfondir le sol; enfin, dans le troisième, chercher une année qui offre un climat analogue à celui qui convient à la variété que l'on cultive. (*Société d'émulation des Vosges*, n° 22, *oct.* 1839.)

Dahlia en arbre.

En décembre 1839, on a vu le dahlia en arbre fleurir pour la première fois dans les serres du Jardin des Plantes de Paris. Un dahlia en arbre est une nouveauté en horticulture, et nous devons dire ici le peu que nous connaissons de son histoire. D'abord, il est originaire du Mexique, comme ses congénères, et fut introduit en Angleterre il y a trois ou quatre ans. De l'Angleterre il a passé en Belgique, s'est établi dans les serres de M. Macoy, célèbre horticulteur à Liége, et de là est parvenu dans la serre du Jardin des Plantes de Paris, au printemps de 1839. Alors il n'était qu'une bouture, haute de $0^m,217$, qui fut plantée en pleine terre dans une serre, par les soins de M. Neumann; huit mois après sa plantation, c'est-à-dire en décembre dernier, cette bouture s'était élevée à la hauteur de $2^m,599$, et a montré ses premières fleurs.

Sa racine, grosse et tuberculeuse, ne paraît pas avoir de disposition à produire d'autres tubercules fusiformes en faisceaux comme les autres dahlias; la plante a formé une tige simple, un peu rameuse dans le haut, est devenue ligneuse à la base, moins grosse dans cette partie que vers le milieu de sa hauteur, qui est restée verte, glauque et fistuleuse, garnie de gros points verruqueux, tandis que la partie près de la terre a produit plusieurs racines simples, roides, dont quelques-unes plongeaient en terre, et celles qui ne pouvaient atteindre le sol se desséchaient; les feuilles, beaucoup plus grandes que dans les autres dahlias, ont jusqu'à 3 pieds (975 millim.) de longueur; elles sont opposées, pennées, et leurs pétioles sont engaînants autour de la tige; ces pétioles portent une large glande velue entre chaque paire de folioles, qui, jointe aux pétioles largement engaînants, forment de cette plante une espèce tout à fait différente des espèces herbacées.

Les fleurs, axillaires dans le haut de la plante, longuement pédonculées et divergentes, sont lilas clair, larges de 3 pouces (0^{m},081), en forme d'anémone, c'est-à-dire que les pétales extérieurs, au nombre de 5 à 8, sont longs, planes, assez étroits, et que ceux du centre sont nombreux, plus courts et difformes. Elles auraient paru fort belles il y a cinquante ans; mais aujourd'hui que les dahlias herbacés en offrent de si merveilleuses, elles ne peuvent plus prétendre à obtenir une place dans la collection des amateurs, et probablement le dahlia en arbre ne figurera que dans les grands établissements consacrés aux études botaniques. Ce n'est pas même une plante entièrement ligneuse; elle ne l'est qu'à la base, et sa partie supérieure décidément herbacée ne peut persister qu'en serre chaude.

La fleur du dahlia en arbre, avec sa figure d'anémone double, porte à penser que la plante n'était plus à l'état de nature quand elle a été envoyée du Mexique en Europe, et qu'elle avait déjà subi un commencement de civilisation, car on ne trouve pas ordinairement, à l'état sauvage, des fleurs avec une telle transformation. Peut-être apprendrons-nous un jour que le dahlia en arbre est cultivé dans quelques jardins du Mexique ou dans d'autres régions tropicales.

Sur les avantages de la Passiflora edulis, *par* M. Neumann.

Les amateurs qui cultivent des plantes de serre tempérée devraient avoir au moins chacun un pied de *Passiflora edulis*, tant pour la beauté des fleurs que pour la quantité de fruits que cette plante peut produire. Sur un pied planté il y a deux ans en pleine terre, qui couvre une étendue de 50 pieds environ, l'on peut récolter une centaine de fruits. Beaucoup de personnes ne trouvent pas ce fruit de leur goût, mais beaucoup le trouvent excellent; c'est pour ces derniers que j'ajouterai que la plante est d'une propreté sans exemple: jamais d'insectes après, en ayant soin de la bassiner tous les trois à quatre jours pendant l'été. A l'automne, si la plante gêne pour la rentrée des plantes que l'on veut abriter dans la serre, on peut la couper à volonté,

en ayant soin de diminuer les arrosements, afin qu'elle ne puisse plus végéter pendant l'hiver (si par hasard on l'a plantée sur le devant de la serre, car elle ombrerait trop les plantes qui se trouveraient dessous); si au contraire on l'a plantée le long du mur de derrière, il faut la laisser continuer de végéter, parce qu'il arrive souvent que, pendant l'hiver, l'on obtient encore des fruits. On parle souvent des fruits des colonies; celui-ci passe dans certaines pour être excellent, sans cependant le mettre au premier rang. La terre ordinaire à oranger convient parfaitement à cette plante.

Procédé pour la destruction de la pyrale de la vigne.

La pyrale cache ordinairement ses œufs dans les fissures et les fentes des échalas. Pour s'opposer à ses ravages, il suffit d'enduire les treillages contre les murs d'eau provenant de l'épuration du gaz destiné à l'éclairage. Cette eau est chargée de substances corrosives. On pourrait obtenir le même résultat en plongeant les échalas dans l'eau dont il s'agit. L'eau provenant de l'épuration du gaz n'ayant aucun emploi connu, il n'y aurait d'autre dépense à faire pour s'en procurer que celle du tonneau propre à la contenir, plus le transport. Cette eau pouvant brûler et faire périr les jeunes pousses et les feuilles qui en auraient été mouillées, il convient de n'en faire usage que pendant l'hiver. Il faut en outre ne l'employer qu'avec des gants, car elle agit sur la peau comme des cantharides; les cloches qu'elle fait venir sont douloureuses; toutefois on peut s'en soulager avec de l'huile.

(*L'Écho du monde savant*, 11 janvier 1840.)

Marché aux fleurs de Paris.

Il a été annoncé à la Société royale d'horticulture de Paris qu'il est grandement question, à la préfecture de la Seine, de décider la création d'un marché couvert pour la vente des plantes, et qu'on paraît dans l'intention d'adopter pour l'emplacement de ce marché la pointe de l'île Notre-Dame, derrière la cathédrale.

Nouvel album.

M. Uterhart, propriétaire de l'établissement horticole de Farcy-les-Lys, près Melun, a présenté dernièrement à la Société d'horticulture un *album* de fleurs naturelles, proprement collées sur papier, de tous les *pelargonium* qu'il cultive. Déjà il avait présenté un pareil *album* de fleurs de pensées tout aussi bien préparées. Il serait très-avantageux pour les horticulteurs marchands d'avoir un *album* ainsi préparé de toutes les fleurs qu'ils cultivent, afin de le montrer aux amateurs qui viennent pour acheter, quand les plantes ne sont plus en fleurs. Par ce moyen, le marchand pourrait, en tout temps, montrer les fleurs des plantes que l'on marchande, et déterminer l'amateur à faire son choix plus facilement.

TABLE.

Méthode de cultiver la vigne en usage depuis longtemps dans quelques parties de la Hongrie, 289 — Sur la possibilité de cultiver le thé en France, 290. — Sur la pomme de terre Sommeillier, 293. — De la formation et de la conservation des variétés dans les plantes, 295. — Dahlia en arbre, 297. — Sur les avantages de la *passiflora edulis*, 298. — Procédé pour la destruction de la pyrale de la vigne, 299. — Marché aux fleurs de Paris, 299. — Nouvel *album*, 300.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, nº 17.) FÉVRIER 1840.

UN Nº PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

MM. les souscripteurs sont priés de faire renouveler leur abonnement, s'ils ne veulent éprouver d'interruption. Ils doivent penser que les ports de lettres pour abonnement ne peuvent être supportés par l'éditeur sur le prix si minime de 2 fr. 50 c. pour l'année (franc de port).

Les communications relatives à l'Horticulture sont reçues sans obligation positive d'affranchir.

Note sur la conservation des fruits, lue à la Société royale d'Horticulture, par M. POITEAU.

La Société royale d'Horticulture, attachant comme de raison une grande importance à la conservation des fruits, provoque et accueille favorablement toutes les expériences entreprises à cet égard; elle en reçoit qui ne sont que la pratique des connaissances que nous ont laissées les Romains ; d'autres reposent sur d'autres principes, et en général aucune des méthodes adressées à la Société n'est aussi rationnelle que celle suivie par M. Loiseleur-Deslongchamps et qui lui a mérité le prix du gouvernement en 1838.

C'est qu'en effet, pour entreprendre avec quelques espérances de succès de conserver des fruits au delà de

l'époque de leur maturité naturelle, il faut d'abord posséder quelque notion de physiologie végétale, de physique générale et de chimie; il faut connaître les organes constitutifs des fruits, leurs forces contre la destruction; il faut avoir une idée des combinaisons et des réactions qui s'opèrent dans les fruits à l'époque de leur maturité, avant de rechercher s'il est possible d'arrêter ou de suspendre ces combinaisons et ces réactions. Le froid et la privation de l'air et de la lumière sont ce que nous connaissons de plus puissant pour retarder les combinaisons et les réactions chimiques dans les fruits, mais nous ne savons pas encore combien de temps ces forces peuvent les retarder, ni, quand ces forces cessent, si les fruits ont conservé toutes leurs qualités. On cite bien un éléphant enfoui dans les glaces du Nord, depuis on ne sait combien de milliers de siècles, et dont la chair a été trouvée aussi fraîche et aussi bonne que si l'animal venait d'être tué; mais ce n'est pas une preuve que les fruits pourraient conserver indéfiniment leurs qualités dans la glace; cependant, l'expérience pourrait être tentée, même à Paris, si la conservation des fruits était jugée assez importante pour l'entreprendre.

Mais ce n'est pas sur une très-longue conservation que la Société a demandé des renseignements; c'est seulement sur celle qui prolonge la maturité des fruits à pépins quelques mois au delà de leur époque naturelle. A cela, il lui a déjà été répondu qu'on conservait des fruits et qu'on prolongeait leur maturité en les enveloppant d'une couche de cire; on vous a rappelé que les Romains les conservaient en les enveloppant d'une couche d'argile et les suspendaient par la queue enduite de goudron au plafond d'une fruiterie. J'ai moi-même reçu d'Italie des azeroles enveloppées de cire très-bien conservées; enfin, on a cité le papier de soie ou de Chine comme une enveloppe suffisante. Si des fruits ainsi enveloppés étaient tenus dans une température de deux ou trois degrés au-dessus de zéro, cela prolongerait certainement leur conservation, mais peu de personnes sont disposées à prendre autant de soin. On a écrit et répété plusieurs fois qu'en enfermant des fruits dans un vase de verre, de plomb, et les descendant dans le fond

d'un puits, dans le fond d'une eau courante, on prolongeait de beaucoup leur conservation. Il vous a été dit aussi que des fruits avaient été envoyé d'Amérique à Paris enveloppés chacun d'une couche de cire; que ces fruits avaient bien conservé leur forme, leur couleur même et leur tissu; mais qu'en arrivant ils avaient perdu leur parfum et leur qualité. Cela vient à l'appui de ce que nous savions déjà, c'est-à-dire que la qualité des fruits se perd avant que leur tissu n'éprouve d'altération sensible. On en a la preuve dans les pommes et les poires qui se conservent saines jusqu'en juin et juillet, mais qui alors n'ont plus que peu ou point de saveur.

Toutes les années ne sont pas également favorables à la conservation des fruits; les années sèches et chaudes leurs sont favorables; les froides et humides leur sont contraires. Quoique l'on vous ait cité quelques fruits isolés tombés à terre dans des feuilles à l'automne et retrouvés au printemps parfaitement sains, ceci est un cas exceptionnel qu'on ne sera pas tenté d'imiter pour conserver une certaine quantité de fruits.

La nature du terrain, l'exposition, l'âge des arbres, l'époque de la cueillette, influent beaucoup sur la conservation des fruits. Les terrains secs, l'exposition au midi, des arbres vieux sont favorables à la conservation des fruits qu'ils produisent; le contraire a lieu dans les terrains forts, humides, à l'exposition du nord et sur de jeunes arbres. Pour cueillir les fruits, il faut attendre qu'ils aient atteint toute leur grosseur, mais qu'ils ne commencent pas encore à mûrir; ce point est difficile à saisir, et la saison ou les intempéries font souvent qu'on ne peut l'atteindre. Le Doyenné d'hiver, par exemple, cueilli trop tôt, se ride dans le fruitier et ne mûrit plus; il reste coriace.

Le fruitier, c'est-à-dire l'endroit où l'on serre les fruits, mérite une grande considération, et l'on pourrait écrire des pages sur la plupart de ceux existant et en montrer les défauts. Celui de La Quintinye existe encore à Versailles, et c'est le plus mauvais de tous ceux que je connaisse, n'en déplaise à cet illustre maître et au puissant roi Louis XIV. Le meilleur fruitier, selon moi, serait celui qui ressemblerait le plus à une cave peu profonde, très-sèche, qui ne recevrait et ne renou-

vellerait son air que par des soupiraux, où la lumière ne pénétrerait que lorsqu'on le voudrait, et où la température se maintiendrait toujours de cinq à six degrés au-dessus de zéro.

Les habitants de Montreuil n'ont pas encore adopté une manière uniforme pour la conservation de leurs fruits, et peu d'entre eux ont un fruitier bâti exprès pour la meilleure conservation des fruits. Deux cultivateurs distingués de ce pays, M. Lepère et M. Lefèvre, dont les fruits ont souvent brillé sur votre bureau, vous ont donné chacun un aperçu des moyens qu'ils emploient pour conserver leurs fruits. Je vais en relater ici un extrait en mettant en évidence tout ce qu'il y a d'intéressant à connaître.

M. Lepère vous dis : « Je cueille mes fruits au moment où je les vois bien pleins et qu'ils sont arrivés au volume qu'ils doivent atteindre. C'est ordinairement dans la première quinzaine de septembre que je les cueille, mais non tous à la fois (1), c'est-à-dire que j'attends qu'ils soient à peu près dans les conditions que je viens d'indiquer. La cueillette est faite avec l'attention de ménager le fruit autant que possible, et il est immédiatement porté au fruitier, auquel je donne de l'air pendant plusieurs jours. Lorsque je juge les fruits suffisamment ressuyés et débarrassés de l'humidité surabondante dont, quelques précautions que l'on prenne, ils sont toujours chargés, je ferme le fruitier aussi hermétiquement que possible, et je ne lui donne plus aucun air. Je conserve ainsi des poires de St-Germain jusqu'au mois de mai.

» Dans le désir d'être agréable à plusieurs amateurs qui m'ont écrit qu'ils seraient bien aises de voir des fruits sur les arbres, j'ai, cette année, retardé de cueillir plusieurs arbres jusqu'après le 15 septembre, et c'est parmi les fruits de cette dernière cueillette que j'éprouve le plus de pertes. »

M. Lefèvre vous a dit, en déposant des poires de Crassane sur votre bureau, le 18 décembre dernier : « Je les ai cueillies du 20 au 25 septembre, époque où je m'a-

(1) M. Lepère parle ici des fruits en espalier : on n'en cultive guère autrement à Montreuil.

perçus qu'elles étaient à leur grosseur naturelle, j'ai choisi, pour faire la cueillette, un beau temps; et toujours après que la rosée a disparu. Je dépose avec soin mes poires dans mon fruitier qui est situé au couchant, et je laisse les croisées ouvertes tant que le temps n'est pas trop mauvais, c'est-à-dire que je ne les ferme que quand il fait du brouillard; mais, lorsque les gelées commencent, je ferme complétement.

» Telle est, Messieurs, la manière dont je conserve mes fruits, et je m'en trouve satisfait. »

On voit que ces deux cultivateurs distingués, très-intéressés à conserver leurs fruits le plus longtemps possible, puisqu'ils se vendent plus cher dans la haute saison que dans l'hiver, emploient cependant chacun des moyens assez différents. Si la Société interrogeait d'autres personnes, cultivateurs ou amateurs, elle trouverait peut-être autant de modifications dans les procédés de conservation que de questions qu'elle pourrait leur adresser; preuve qu'il n'existe pas encore une méthode raisonnée, bonne et invariable pour la meilleure conservation des fruits; preuve que, pour arriver au meilleur résultat, il faut posséder des connaissances physiologiques, physiques et chimiques. POITEAU.

Fraise Maytt's.

M. Tripet-Leblanc, marchand grainier, fleuriste et pépiniériste, boulevart des Capucines, nº 19, a reçu d'Angleterre, sous ce nom, une fraise nouvelle qui a été jugée très-supérieure à toutes celles connues jusqu'aujourd'hui. Elle appartient à la section des ananas et rappelle parfaitement la saveur délicieuse de ce fruit. Son histoire et sa supériorité ont été décrites dans les Annales de la société royale d'horticulture, tome 23, page 17, et M. Tripet-Leblanc en tient toujours du plant à la disposition des amateurs.

PRIMEVÈRE DE LA CHINE A FLEURS DOUBLES. *Primula prænitens*, KER.

Depuis 1820, que cette plante a été importée de la Chine dans nos jardins, et qu'elle orne nos serres tem-

perées, tout l'automne, l'hiver et le printemps, de ses nombreuses fleurs roses disposées en girandoles gracieuses, qui se renouvellent sans cesse pendant les trois quarts de l'année; depuis 1820, dis-je, les jardiniers l'ont semée sans cesse, dans l'espérance d'en obtenir des variétés, et leurs persévérance n'avait obtenu qu'un demi-succès. Ils obtinrent d'abord des fleurs plus grandes, puis des fleurs autrement découpées en leurs bords, puis enfin des plantes à fleurs toutes blanches, mais point de fleurs doubles. Cette dernière conquête de l'art horticole était réservée à nos heureux voisins d'outre-Manche, et il y a 4 ans que M. Anderson a eu le bonheur de voir enfin sortir de ses semis, et en même temps, une primevère de la Chine à fleurs roses très-doubles ou pleines, et une primevère de la Chine á fleurs blanches également très-pleines. Nous avons vu l'une et l'autre, en 1839, chez M. Anderson, *St-John's-Wood-Road*, et chez M. Low, à *Hackney*; et, chose singulière pour des amateurs comme nous, ces Messieurs ne nous parurent pas en admiration extraordinaire devant ces deux belles plantes. Cependant ils les tenaient à un prix assez élevé, et même ils ne voulurent céder que la variété à fleurs blanches. M. Leblanc, mon compagnon de voyage, en acheta donc un pied, qu'il a envoyé à l'exposition de la Société d'horticulture de Paris qui a eu lieu en septembre 1839, et que depuis lors il conserve dans le jardin de l'établissement Tripet-Leblanc, avenue de Breteuil, derrière les Invalides.

Cette charmante plante forme des girandoles plus élevées et plus garnies de fleurs que l'espèce à fleurs simples; elle en a été couverte pendant tout l'automne et l'hiver, et on ne prévoit pas encore quand elle devra cesser d'en produire. M. Leblanc va la multiplier par tous moyens connus, et, sous peu, il sera en état d'en offrir aux amateurs, à sa maison de commerce, Tripet-Leblanc, boulevard des Capucines, n. 19.

Sur les chemins de fer comparés aux besoins de l'agriculture.

M. Victor Considérant vient de publier un livre qui n'empêchera pas les capitaux d'aller s'enfouir dans les

spéculations hasardeuses des chemins de fer, parce que les chemins de fer sont nouveaux et qu'ils promettent un profit considérable de suite; tandis que l'agriculture, aussi vieille que le monde, n'offre pas le même attrait à la cupidité. Nous ne pouvons entrer dans tous les raisonnements de l'auteur pour détourner les capitalistes de confier leur argent aux entrepreneurs de cette nouvelle industrie, et pour leur conseiller de l'employer à favoriser le développement de l'agriculture; mais nous ne pouvons nous empêcher de relater ici l'apostrophe vigoureuse qu'il adresse à ceux qui sont assez confiants ou assez cupides pour mettre leur argent dans un projet de chemins de fer.

« Comment, malheureux! votre agriculture, la base et la source de votre richesse et de votre prospérité possibles, produit à peine, malgré la supériorité de votre sol et de votre climat, le quart de ce que produit l'agriculture de vos voisins d'Angleterre; cette pauvre agriculture abandonnée, délaissée, manque de capitaux et succombe sous la dent du morcellement et de l'usure... ses chariots enfoncent jusqu'au moyeu sur les chemins d'exploitatiou ou de communication, et pendant que sur les grandes lignes entre les villes vos voyageurs parcourent déjà, à bas prix, deux ou trois lieues à l'heure, vous excitez le public à dépenser des capitaux fabuleux pour tripler cette vitesse et attirer dans vos villes, déjà encombrées, de nouveaux capitaux et de nouveaux prolétaires. Vos villes et vos centres manufacturiers sont pléthoriques; votre agriculture est atrophiée, et c'est cet état pathologique du corps social que vous voulez augmenter encore, en attirant dans vos centres manufacturiers, par les appâts immoraux de l'agiotage, les capitaux déjà si rares dans votre agriculture..... personne ne contestera que la richesse de la France ne puisse être quadruplée par une vaste création de banques rurales, de comptoirs communaux faisant des avances aux agriculteurs sur hypothèques territoriales, sur dépôts et consignation de récoltes, propageant les bonnes méthodes, généralisant l'emploi des bons instruments, régularisant et centralisant les achats et les ventes en participation de bénéfice avec les déposants. Personne ne contestera que la ri-

chesse de la nation ne puisse s'élever rapidement, par des constructions de grands canaux d'irrigation semblables à ceux que les Maures ont exécutés en Espagne, et qui déverseraient à grands flots la fécondité dans tous les bassins de la France ; par des endiguements, par des encaissements de torrents, par des reboisements qui, tout en créant des valeurs bien positives, reproduiraient les sources perdues par des déboisements outrés, et rétabliraient le régime des eaux et de la climature qui chaque jour s'altère. Voilà les travaux que vous devriez mettre à l'ordre du jour, voilà les belles entreprises auxquelles vous devriez appeler les capitaux de la nation... Fécondée par de puissants capitaux dont le placement serait parfaitement solide, par le crédit et par le mouvement qui résulteraient de leur influence, notre agriculture, atteignant en quelques années un haut degré de productivité et de vie, réaliserait directement pour elle-même et par ses propres forces sur toute la France un système de viabilité communal, cantonnal et départemental dont l'effet utile serait cent fois supérieur à celui même que les plus enthousiastes prôneurs des routes de fer nous promettent de celles-ci. »

Appareil électro-magnétique, remplaçant les machines à vapeur.

A peine la vapeur a-t-elle mis le pied sur le trône des forces motrices, que déjà une autre force nouvelle se présente, sinon pour la détrôner, du moins pour trôner avec elle. Le docteur Jacobi a déjà fait marcher sur l'eau une barque chargée de douze personnes au moyen d'un appareil électro-magnétique, et il espère l'année prochaine, être en état de faire marcher un navire avec un appareil électro-magnétique de la force de quarante à cinquante chevaux. — Dieu sait où la haute science nous conduira ; mais je crois que si quelque savant trouvait le moyen de rendre le temps toujours beau et les récoltes tonjours abondantes, il mériterait aussi quelque droit à notre reconnaissance.

Nouveau miracle.

Au mois d'août dernier M. Auguste de Saint-Hilaire

a communiqué à l'Académie des sciences une note de M. Fabre au suget de l'*Ægilops* changé en *Triticum*. Ce changement mentionné par les anciens, a donné à M. Fabre l'idée de le reproduire. Il a semé dans son jardin des fruits du premier. Les fruits qu'il en a récoltés ne sont plus des fruits d'*Ægilops*, mais ne sont pas encore tout à fait des fruits de *Triticum*. L'année prochaine ces nouveaux fruits seront semés, et les résultats obtenus communiqués à l'Académie.

N'est-ce pas abuser de l'indulgence de l'Académie que de l'entretenir ainsi de choses qui sont contraires aux lois de la nature, et qui ne peuvent être crues que par ceux qui ne connaissent pas ces lois? Il est vrai que nos voisins les Anglais ont aussi parmi eux d'assez bonnes gens pour croire à de pareils miracles, puisque naguère l'un d'eux donnait sérieusement la manière de changer l'avoine en seigle.

Destruction d'arbres séculaires.

J'ai déjà écrit quelque part qu'un courtisan avait improvisé en quelques semaines une longue et magnifique avenue de hauts arbres que la nature met un demi-siècle à faire croître, d'après le seul désir que lui avait manifesté le roi son maître, d'avoir une avenue là. Quand les rois ont le goût du beau, de l'utile, il est honorable de les imiter, et le servilisme alors s'annoblit. Voici la contre-épreuve.

Je lis dans un ouvrage nouveau, que le duc d'Antin était propriétaire du château de Petit-Bourg (aujourd'hui appartenant à M. Aguado); que le puissant Louis XIV daignait quelquefois descendre et coucher au château du duc en allant à Fontainebleau; que le roi ayant blâmé une allée d'arbres séculaires qui gênaient la perspective, le duc fit abattre cette allée pendant la nuit, et que le lendemain matin, Louis XIV mettant la tête à la fenêtre, vit avec satisfaction que la place était nette et que la hache avait fait justice des arbres vénérables qu'un seul mot du roi avait condamnés à périr. Cet acte de servilisme de la part du duc d'Antin, ne peut être assez avili. Une princesse qui se trouvait là, dit avec beaucoup de raison : « Heu-

reusement que le roi n'a pas blâmé nos têtes, car elles auraient eu le même sort que ces arbres. »

Le Courrier, 29 *novembre* 1839.

Greffe des pins.

La multiplication des pins par la greffe en fente, inusitée avant que le baron de Tschudy eût retrouvé la greffe herbacée au commencement de ce siècle, paraît aujourd'hui prendre de l'extension, et l'expérience apprend tous les jours qu'elle s'applique aussi heureusement aux arbres résineux ou conifères qu'à tous les autres arbres. L'important, dans cette opération, est de mettre sur le sujet une espèce à peu près de la même vigueur que lui, afin de ne pas voir à leur point d'union un bourrelet plus ou moins gros, toujours désagréable à la vue. Le pin Sylvestre et le pin Laricio vont très-bien ensemble, et on voit à présent 40 ou 50,000 Laricio greffés sur le pin Sylvestre dans la forêt de Fontainebleau, qui sont admirables de végétation, et absolument dénués de bourrelet à l'endroit de la greffe.

Sur les hortensias bleus.

L'article que M. Audot a lu à la Société d'horticulture sur ses essais infructueux pour obtenir des hortensias bleus, a donné l'éveil à quelques amateurs, et ils nous ont fait part de leurs remarques et de leurs réflexions.

M. Maciel, secrétaire de la société d'horticulture de Meaux nous écrit en date du 29 octobre dernier qu'il a remarqué dans un jardin à Meaux, plus de 60 pieds d'hortensias en fleurs, dont près d'un quart était de couleur bleue, tandis que les autres conservaient la couleur rose. Ces hortensias étaient tous dans une planche de terre de bruyère exposée au nord-est, et elle ne contenait aucun mélange de substance qui pût faire tourner leurs fleurs au bleu.

L'auteur de cette communication semble croire que c'est là un caprice de la nature; mais la nature n'a pas de caprice; il y a toujours une cause qui fait qu'un être dévie en forme ou en couleur de la loi normale. Jusqu'à

présent, les hortensias bleus se sont montrés dans une terre ferrugineuse, et on est en droit de penser que c'est à la terre ferrugineuse qu'ils doivent leur couleur bleue. La terre de Cayenne est éminemment ferrugineuse; eh bien, tous les hortensias qu'on y a portés sont de suite devenus bleus, et il est impossible d'en avoir de roses. Il y a peut-être d'autres substances qui peuvent changer la couleur de l'hortensia; on les découvrira probablement, surtout à présent qu'on est bien persuadé qu'il n'y a pas d'effet sans cause.

Un autre correspondant, M. Moreau, nous écrit de Brest le 28 novembre, que depuis vingt ans qu'il a fait transplanter ses hortensias en sol argileux et compacte, ils fleurissent toujours bleus; qu'avant leur transplantation en terre argileuse, ces mêmes hortensias étaient placés dans une terre à potager, et qu'alors leurs fleurs étaient toujours roses. Au reste, l'auteur ne nie pas que sa terre argileuse ne puisse contenir quelques parcelles métalliques. De plus, il a remarqué dans son jardin un buisson d'hortensia qui portait des boules de fleurs bleues et des boules de fleurs roses, et il en a inféré que ces dernières résultaient de ce que les racines supérieures se trouvaient en bonne terre, et que les inférieures se trouvaient dans la glaise et produisaient des fleurs bleues. Nous ne pouvons adopter cette explication, parce que dans un végétal la séve se mêle partout, et que s'il en existait deux différentes, elles se mêleraient dans le corps de la plante, et les fleurs au lieu d'être roses et bleues seraient toutes bleuâtres.

Catalogue des Dahlias cultivés dans l'établissement de M. Chauvière, disponibles pour le printemps de 1840, *rue de la Roquette, n° 104, à Paris.*

Dire maintenant que M. Chauvière est un des plus habiles cultivateurs de Paris; qu'il est un des plus accommodants et des mieux assortis; que sa collection de dahlias est une des plus considérables et des plus belles, ce serait répéter ce que tout le monde sait, et ce qui court dans toute l'Europe. Je dois donc me borner à dire en deux mots que le catalogue de dahlias qu'il vient

de publier contient environ 500 espèces choisies, et que les expéditions commenceront au 20 avril. Cela ne doit pas empêcher les amateurs de se dépêcher de faire leur choix, de lui adresser leur demande et leur adresse, puisque les expéditions doivent se faire suivant l'ordre d'inscription.

TABLE.

Note sur la conservation des fruits, lue à la Société royale d'horticulture, par M. Poiteau, 301. — Fraise Maytt's, 305 — Primevère de la Chine, à fleurs doubles. *Primula prænitens*, Ker, 305. — Sur les chemins de fer comparés aux besoins de l'agriculture, 306. — Appareil électro-magnétique, remplaçant les machines à vapeur, 308. — Nouveau miracle, 308. — Destruction d'arbres séculaires, 309 — Greffe des pins, 310. — Sur les hortensias bleus, 310. — Catalogue des dahlias cultivés dans l'établissement de M. Chauvière, disponibles pour le printemps de 1840, rue de la Roquette, n° 104, à Paris, 311.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 18.) MARS 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

MM. les souscripteurs sont priés de faire renouveler leur abonnement, s'ils ne veulent éprouver d'interruption. Ils doivent penser que les ports de lettres pour abonnement ne peuvent être supportés par l'éditeur sur le prix si minime de 2 fr. 50 c. pour l'année (franc de port).

Les communications relatives à l'Horticulture sont reçues sans obligation positive d'affranchir.

Culture et préparation du thé au Brésil (suite, voir le n° de janvier 1840).

Profitant, dit M. Guillemin, des bonnes dispositions à mon égard de M. Brandao, directeur du jardin botanique, j'acceptai le rendez-vous qu'il me donna pour le 20 novembre, à l'effet d'y voir exécuter toutes les opérations de la préparation du thé.

La cueillette des feuilles avait été faite dès le matin, et il y en avait deux kilogrammes qui étaient encore couvertes de l'humidité de la rosée. On les a mises dans un vase en fer bien poli, de la forme d'une grande terrine très-évasée, et posé sur un fourneau en maçonnerie. Le feu allumé et entretenu avec du bois a porté la chaleur du vase à une température voisine de celle de l'eau

bouillante. Un nègre, après avoir lavé ses mains, remuait continuellement le thé dans tous les sens, jusqu'à ce que l'humidité extérieure étant complétement dissipée, la feuille eût acquit une souplesse semblable à celle d'un chiffon de linge, ou qu'une pincée de feuilles roulées dans le creux de la main eût pris la forme d'une boulette non moins susceptible de se déformer. En cet état, on a divisé la masse du thé en deux portions, que deux nègres ont placées sur une claie formée de lanières de bambous planes et à angles vifs. Ils ont malaxé et remué le thé pendant un quart d'heure, opération qui demande une certaine habitude, et qui influe beaucoup sur la beauté des produits. On ne saurait la décrire, car les mouvements de la main sont très-rapides, très-irréguliers, et la pression exercée par le rouleur est une affaire de tact qui varie selon les individus; en général les jeunes négresses sont plus aptes à cette manipulation que les nègres âgés.

En même temps que la torsion et l'enroulement des feuilles se sont opérés, le suc verdâtre des feuilles s'est exprimé à travers la claie. Le thé doit être soigneusement purgé de ce suc âcre et même, dit-on, corrosif; la malaxation par masses de feuilles a donc autant pour objet de chasser complétement ce suc en brisant le parenchyme de la feuille (ce que ne produirait pas la roulure de la feuille isolée), que de disposer le thé à l'enroulement et d'accélérer le travail.

Les masses de feuilles étant ainsi roulées, on les a remises dans la grande terrine de fer jusqu'à ce que la température se fût élevée au point que la main ne pouvait supporter la chaleur du fond du vase. Les nègres ont agité sans cesse, en séparant les feuilles, les soulevant et les faisant sauter pour multiplier les surfaces, jusqu'à parfaite dessiccation. Ce travail a duré près d'une heure, et il a fallu de la part des manipulateurs une grande prestesse, d'abord pour ne pas se brûler les mains, ensuite pour empêcher que les feuilles ne s'attachassent au fond du vase par l'effet de la grande chaleur qu'un feu dirigé inconsidérément y dégage.—On obvierait à ces inconvénients en se servant d'un bain-marie, soit à l'eau pure, soit à l'eau salée, pour augmenter au besoin la température dans laquelle on

maintiendrait la terrine, et en employant une spatule de fer appropriée à l'opération pour diviser les masses de feuilles, les remuer et les faire voltiger. Malgré le défaut que je viens de signaler, l'enroulement et la dessiccation des feuilles ont eu un plein succès : elles se sont crispées de plus en plus, et elles ont conservé leur forme roulée, à l'exception de quelques-unes qui étaient trop vieilles, et conséquemment trop coriaces pour se prêter à cet enroulement.

On a mis alors le thé dans un crible ou tamis à larges ouvertures (environ 3 millimètres carrés) très-égales entre elles, et formé de lanières plates de bambous. Les feuilles les mieux roulées, provenant des extrémités des bourgeons et de celles qui étaient les plus tendres, ont passé à travers le crible. On les a vannées pour en séparer les fragments de feuilles non roulées qui auraient pu passer en même temps, et on a obtenu ce que l'on nomme *thé Impérial* ou *thé Uchim*. Ce thé a de nouveau été remis dans la terrine, jusqu'à ce qu'il eût acquis une couleur plombée grisâtre qui attestait sa complète dessiccation. On l'a vanné, et on a séparé à la main les feuilles défectueuses qui avaient échappé au vannage et au criblage. Le thé, résidu de ce premier criblage, a été chauffé de nouveau, vanné et criblé ; il a fourni le *thé Hyson fin* ou *du Commerce*. La même opération, pour le résidu de ce thé Hyson fin, a donné le *thé Hyson commun*, et ensuite, pour le résidu de ce dernier, le *thé Hyson grossier*. Enfin les feuilles brisées et non roulées qui sont les résidus des derniers vannages, fournissent les thés dits de *famille*, dont l'un supérieur en qualité porte le nom de *Chuto*, et l'autre inférieur celui de *Chato*. Ces dernières sortes ne sont pas livrées au commerce, et se consomment dans l'intérieur des familles de cultivateurs de thés. M. Brandao a eu la bonté de me donner tous les produits de ces opérations, dont j'ai rapporté des échantillons destinés à vous être présentés.

Telle est la méthode de préparation usitée à Rio-de-Janeiro. — J'ajouterai que le jardin de botanique devant servir de modèle pour les cultures et préparations de thés, on apporte dans cet établisement plus de soin que chez les propriétaires cultivateurs, et que

par conséquent, il ne faut pas juger du thé brésilien en général par celui du jardin de Rio. Ainsi on m'a assuré qu'à Saint-Paul, chaque cultivateur a sa méthode particulière qui influe nécessairement sur la qualité des produits. Il était donc nécessaire que je visitasse cette province, afin d'atteindre le but essentiel de ma mission, celui de connaître exactement l'état de la culture et de la fabrication du thé, considéré comme marchandise commerciale.

M. Guillemin a trouvé à Saint-Paul des cultures de thé plus considérables qu'à Rio-de-Janeiro, mais rien de mieux sur la préparation de la feuille de cet arbrisseau. Il y a même des habitations où on a cessé de le cultiver parce que sa culture est moins profitable que celle du café. Contrairement à ce qu'on nous dit de l'usage des Chinois, de faire des qualités de thé différentes en raison de l'âge des feuilles, les Brésiliens obtiennent toutes leurs espèces de thé avec des feuilles tendres et de la même cueillette ; et l'usage est de cueillir les feuilles le soir de la veille ou dans la matinée du jour même où l'on doit les préparer.

Le thé exhale, immédiatement après sa dessiccation, une odeur herbacée qui n'est pas agréable. Au bout d'un certain temps, il acquiert un arome particulier qui se développe de plus en plus; et ce n'est qu'après un an, et même davantage, qu'il est bon à être employé. Les Brésiliens n'aromatisent pas leurs thés, parce qu'ils ignorent leurs procédés employés à cet effet par les Chinois. Ils prétendent que l'odeur du bon thé lui est naturelle, et ils condamnent les moyens artificiels que l'on dit être employés pour aromatiser les diverses sortes qui viennent de la Chine. Cependant ils possèdent dans leurs jardins l'*Olea fragrans* et le *Camellia sesanqua*, que depuis longtemps on a signalés comme les arbustes employés par les Chinois pour donner une odeur agréable à leurs thés. Les fleurs de l'*Olea fragrans* exhalent un parfum délicieux; je ne conserve maintenant aucun doute que ces fleurs ne jouent un grand rôle dans l'aromatisation des thés chinois, sans pourtant nier que la qualité du thé peut dépendre beaucoup non-seulement de l'arbuste lui-même qui le fournit, mais encore des soins qu'on apporte dans la prépa-

ration de la feuille. Je n'ai pas jugé nécessaire de rapporter du Brésil l'*Olea fragrans*, parce que je savais qu'on le cultivait en France dans les jardins des amateurs d'horticulture. Quant au *Camellia sesanqua*, c'est sans doute par erreur qu'on l'a signalé comme propre à aromatiser le thé ; car il n'y a rien dans cet arbuste qui soit aromatique. Ses rapports de ressemblance avec le thé ont peut-être pu faire substituer en certaines occasions ses feuilles à celles du thé.

J'ai vu, dit toujours M. Guillemin, chez M. le colonel Anastasio, la manière dont on conserve le thé préparé, au Brésil ; on l'enferme dans des vases de fer-blanc qui imitent assez la forme de ceux dont nos laitiers de Paris se servent pour transporter leur lait, et qui se ferment de même ; chaque vase contient depuis une demi-arrobe (environ 8 kilogrammes) jusqu'à trois arrobes (48 kilogrammes). S'ils sont tous remplis, je présume que le colonel Anastasio a bien 800 arrobes en magasin. Je lui ai fait, avec toute la discrétion possible, quelques questions à cet égard : il m'a dit qu'il ne se pressait pas de livrer ses thés au commerce, il attend qu'on vienne les lui demander, espérant par là, que le thé étant plus longtemps gardé en magasin n'en deviendra que meilleur, et que ne l'offrant pas, sa valeur ne sera pas dépréciée. Je lui parlai ensuite des frais qu'entraînent au Brésil la culture et la fabrication du thé, et il me donna à entendre que ces frais sont très-considérables, et que pour retirer un bénéfice raisonnable de la culture du thé, il fallait vendre la livre (demi-kilogr.) de la bonne qualité au moins 2,000 reis (6 francs). En effet, le travail au Brésil se fait entièrement par des esclaves qui, a la vérité, ne coûtent pas fort cher à nourrir, mais qui travaillent le moins possible parce qu'ils n'ont aucun intérêt. Ces esclaves sont d'ailleurs d'un prix fort élevé et les chances de mortalité, ainsi que le taux exorbitant de l'intérêt de l'argent, augmentent encore leur valeur vénale.

M. Guillemin termine son rapport par des considérations sur la possibilité de cultiver le thé en France avec profit, et il est pour l'affirmative ; moi j'en doute, par la raison que nos étés sont trop courts et que le thé n'aura pas le temps de produire assez de jeunes feuilles

en une campagne pour couvrir la dépense ; ensuite le thé recueilli en France aura-t-il le parfum et les qualités de celui de la Chine ? du Brésil ? Il est permis d'en douter.

Extrait d'une lettre de M. Chardon, à l'éditeur de la Revue horticole, au sujet des hortensias bleus.

Coulommiers, 12 mars 1840.

Je cultive depuis longtemps les hortensias à l'exposition du nord, dans une terre rouge (celle dont se servent les tuiliers pour la fabrication des briques). Mes plantes poussent très-fort, et donnent des fleurs d'un bleu pâle. J'en ai fait des boutures et les ai plantées dans une autre terre, et elles ont donné des fleurs roses ; en ayant planté aussi dans la première terre, j'ai des fleurs bleues et des fleurs roses. J'ai encore essayé d'en planter dans la terre d'étang, que nous employons pour bien des plantes, les hortensias restèrent roses et poussèrent mal.

Nous appelons terre d'étang, la consommation de roseaux et différentes plantes qui poussent dans un étang lorsqu'il est mis à sec. On enlève le sol à la bêche que l'on met en dépôt, et au bout de deux ans cette terre avec les plantes qui s'y trouvent forment un terreau très-bon pour les plantes de la famille des rhododendron, les Camellias ; on peut y joindre un peu de terre de bruyère pour ces derniers.

Observation. — Nous pensons que l'exposition au nord ne fait pas changer en bleu la couleur rose de l'hortensia, puisque nous en avons de très-bleus au grand soleil près de l'équateur, et où il est impossible d'en avoir de roses. Si M. Chardon a obtenu des hortensias bleuâtres, c'est que sa terre est un peu ferrugineuse, et qu'elle ne l'est pas assez pour les rendre parfaitement bleus.

Des boutures. — De l'emploi des coquilles d'œufs en guise de godets.

Je lis dans le n° 1, tome 4e, avril 1838, de la *Revue*

horticole, à laquelle je suis abonné, un article ayant pour titre :

GODETS ÉCONOMIQUES POUR LES SEMIS ET BOUTURES.

L'auteur dit : « Qu'on fait à présent des godets à » boutures d'un diamètre extrêmement petit, etc., et » que les amateurs, qui ne sont pas à portée de s'en » procurer facilement, pourront les remplacer par des » coquilles d'œufs entamées seulement par un bout, » etc., etc. »

Cet article, ainsi que tous ceux contenus dans l'estimable ouvrage précité, est fort bon; mais il n'est pas suffisamment développé, et, de plus, l'idée n'en est pas neuve. Depuis plus de quinze ans, je me sers de coquilles d'œufs, et surtout maintenant que je m'occupe spécialement d'horticulture. J'ai toujours habité loin de Paris, et les petits godets à boutures, qui sont toujours fort chers, ne se font bien que là. Voici donc comme je procède :

J'ai d'abord le soin de faire ramasser les coquilles des œufs qui sont mangés à la coque chez moi et même chez mes voisins, en recommandant de ne pas trop les ouvrir ni de les fêler. Lorsque j'en ai eu une suffisante quantité, je les prépare pour l'usage auquel je les destine; j'arrondis l'ouverture le plus possible et avec ménagement, puis, posant debout ma coquille d'œuf sur une petite planchette, je fais un petit trou au fond et par dedans avec un poinçon bien affilé; par ce moyen, j'évite de briser mon petit potelet, et le trou que j'agrandis, seulement de manière à laisser passer la tête d'une épingle, se trouve bien dans le milieu. Les coquilles d'œufs ainsi préparées conviennent parfaitement pour bouturer quantité de plantes ligneuses et herbacées, telles que les verveines, les alonzoa, les héliotropes, les seneçons, des lobelia, divers phox, pétunia et nombre d'autres.

Il est bon de faire remarquer ici que je commence à faire des boutures dès les premiers jours de janvier. Ayant été une année forcé par des circonstances d'en faire à cette époque, elles m'ont parfaitement réussi, et, depuis, ayant toujours continué, l'expérience, ou plutôt des expériences réitérées, m'ont convaincu que j'y gagnais beaucoup, puisque, tous les ans, j'ai de jo-

lies petites plantes parfaitement enracinées, bien poussées, et déjà transplantées dans des pots de moyenne grandeur à l'époque où ordinairement on commence à s'occuper de faire des boutures. Ceci est principalement applicable aux plantes et arbustes qui, dans les serres, sont en végétation l'hiver, tels que les jasmins, les pittosporum, les diosma, les fuchsia, les bignonia capensis, les chironia, les coronilles, les phylica, les rosiers indiens et de Bourbon, et une infinité d'autres plantes.

Lors donc que j'ai un nombre suffisant de coquilles d'œufs préparées, et que je me dispose à bouturer, je me munis d'une terrine de douze à quinze pouces de diamètre sur deux pouces à deux pouces et demi de profondeur, et je l'emplis, si c'est en hiver, jusqu'à environ un pouce du bord de terre de bruyère sèche et tamisée; dans la belle saison, je préfère le sable fin et sec; je remplis ensuite mes petits potelets de la terre propre au genre de boutures que je veux faire, et qui doit être très-divisée, et plutôt légère que forte; je la tasse un peu, puis je fais au milieu, avec un petit bâton non pointu, un trou pour placer une bouture à laquelle j'ai supprimé d'avance, dans la partie qui doit être enterrée, toutes les petites feuilles avec des ciseaux. J'achève ensuite de remplir mon petit godet, en pressant légèrement, pour ne rien briser, la terre avec mon petit bâton autour de ma bouture; puis j'enterre successivement tous les potelets dans la terrine que je tiens à ma portée. Lorsque ma terrine est complète, j'arrose chaque plant avec un petit arrosoir de chambre qui verse l'eau très-menue (cette eau doit avoir séjourné, au moins vingt-quatre heures, dans la serre), puis je laisse l'eau s'imbiber durant quelques heures. Ensuite je place ma terrine sur une couche ou sur une tannée, et je recouvre le tout d'une grande cloche à melons. Lorsque le soleil brille, quoiqu'au mois de janvier, je jette sur ma cloche un morceau de toile légère.

Il est encore bon d'observer que lorsque j'opère par un temps clair et sec, j'ai la précaution de ne détacher guère qu'une douzaine de boutures à la fois, et que je n'en détache un pareil nombre que lorsque celles-ci sont plantées et arrosées.

Au bout d'une quinzaine de jours, certaines boutures

ainsi traitées commenceront à pousser et à émettre quelques petites racines; on devra alors leur donner un peu d'air en soulevant d'un côté la cloche, et appuyant l'un de ses bords sur un morceau de tuile. Il ne faudra pas négliger non plus d'essuyer la cloche tous les matins en dedans et en dehors, et la tenir toujours très-propre. S'il était possible de mettre chaque genre de plantes dans une terrine à part, la réussite serait encore bien plus assurée. On ne devra transplanter les boutures dans des pots que lorsqu'on sera assuré, par la pousse qu'elles auront faite et par de petites racines qui sortiront du petit trou pratiqué au fond de la coquille d'œuf, que celle-ci en est entièrement tapissée; il faudra alors briser doucement cette coquille par fragments, en évitant de déranger les racines et de rompre la petite motte qu'on aura dû préalablement ne point arroser pendant deux jours. Après le rempotement, un arrosement passablement copieux sera indispensable.

Tous ces détails sont minutieux; mais je les crois nécessaires aux personnes que la fragilité des coquilles d'œufs et la difficulté de les tenir debout pourraient dégoûter de s'en servir.

MONTAGNON, *horticulteur-marchand à Saint-Calais.*

Question sur deux poires nouvelles.

Les pépiniéristes de Paris connaissent-ils deux poires cultivées dans les environs de Nancy, l'une sous le nom de *poire de Florence*, et l'autre sous celui de *poire de Ménager?* La première a été introduite dans le pays par M. Dosmond, alors évêque de Nancy, qui l'a rapportée d'un voyage fait en Italie : la seconde a été obtenue de semis par un cultivateur des environs de Nancy, qui l'a tenue cachée pendant longtemps. Ces deux poires mûrissent en octobre et novembre, et on nous en a dit tant de bien, que nous conseillons aux pépiniéristes qui ne les possèdent pas de tâcher de se les procurer.

Chorisema cordata.

Tige rameuse droite, grêle, mais se tenant bien,

haute de 70 centimètres ; feuilles ovales, en cœur, longue de 30 ou 34 millimètres, glabres et coriaces, bordées de dents épineuses ; fleurs terminales en longs épis, alternes, pédonculées, ayant l'étendard rouge cocciné avec le palais jaune, les ailes et la carène d'un rouge violacé.

Cette plante, élégante par son port et très-belle par sa fleur, est l'une des plus aimables des serres tempérées, où elle fleurit en février et mars. Elle se multiplie de graines et de bouture.

Gompholobium polymorphum.

Charmante plante, mais délicate, à tige grêle, filiforme, rameuse, dont la hauteur n'est pas encore connue, et qui a besoin de support. Ses feuilles sont digitées à cinq folioles linéaires, obtuses, longues d'environ 27 millimètres. Les fleurs sont très-grandes (27 millimètres de large), rouges avec une tache jaune au palais de l'étendard.

Il faut à cette plante la serre chaude tempérée l'hiver, une terre douce, légère, et lui ménager les arrosements surtout quand elle végète peu ou point ; comme à toutes les plantes dont la tige est délicate et menue, il est bon de relever la terre en forme de cône autour de la tige, afin que les arrosements ne la pourrissent pas.

Libertia grandiflora.

Tiges nombreuses, droites, hautes de 7 décimètres ; feuilles trifoliées, à folioles oblongues ; fleurs solitaires, axillaires, jaune d'or, étendard relevé. Arbuste très-élégant. Serre tempérée : terre légère.

Cineraria.

Le genre Cinéraire est appelé à jouer un grand rôle parmi les plantes de serre tempérée. Depuis qu'on a obtenu la *Cineraria cruenta*, qui paraît n'être qu'une variété ou hibride de la *Cineraria aurita*, les Anglais en obtiennent d'autres variétés encore plus belles, qui fleurissent abondamment en mars et avril, et ornent

agréablement les serres, en attendant que les pélargonium y étalent leur parure inimitable.

M. Chauvière a rapporté d'Angleterre et mis dans son commerce trois variétés ou espèces de cinéraires très-belles, d'une culture et d'une multiplication faciles, et qu'il peut livrer aux amateurs à un prix modéré, avec les noms anglais.

Burchelia capensis major.

Cette plante n'est pas nouvelle, mais elle mérite la préférence sur l'espèce ordinaire, par ses fleurs plus grosses et faisant plus d'effet.

Verbena Buistii.

Depuis quelques années, ce genre s'est beaucoup enrichi d'espèces ou hybrides fort jolies, et très-recherchées dans les jardins. Celle-ci, qui est la plus nouvelle dans la collection de M. Chauvière, est une plante dont les tiges se tiennent droites, dont les feuilles sont larges, et qui se couvre de fleurs en corymbe de couleur rose clair, grandes, magnifiques. Multiplication facile de boutures et d'éclats.

Éducation de vers à soie avec la scorsonère.

Tandis qu'à Paris on soutient que la scorsonère ne peut pas faire vivre les vers à soie pendant leurs quatre âges, la Société royale d'agriculture de Lille a décerné, le 29 juillet dernier, à M. Bachy, une médaille d'or de la valeur de 200 francs, pour avoir élevé 25,000 vers à soie avec la feuille de scorsonère. (*Voir le Cultivateur, n° de décembre* 1839, *page* 764.)

Établissement horticole de John Salter, avenue de Picardie, 32, *à Versailles. — Catalogue de dahlias, pensées, chrysanthèmes et fuchsia fulgens.*

M. John Salter, établi à Versailles, il y a quatre années, cultive une immense collection des plantes ci-dessus, d'origine anglaise, et qu'il tient toujours au complet par de fréquents voyages en Angleterre. Ses dahlias et ses pensées renferment des beautés admirables.

Pépinières de M. Oudin aîné, à Lisieux (Calvados).

— Catalogue d'arbres fruitiers, d'agrément, arbrisseaux, arbustes, plantes vivaces, ognons à fleurs, disponibles pour le printemps de 1840.

Il y a peu d'années que M. Oudin a formé son établissement, et son catalogue prouve qu'il est à présent des mieux fournis.

Choix de dahlias pour le printemps de 1840, *cultivés aux jardins de la Chartreuse, à Beaune (Côte-d'Or).*

Les demandes doivent être adressées à M. P. Masson, jardins de la Chartreuse, et l'on est prié d'affranchir.

Je remarque que tous les dahlias de ce catalogue sont anglais, ou du moins sont désignés par des noms anglais. Je ne nie pas qu'une nomenclature anglaise ne soit une recommandation auprès de plusieurs personnes; mais on a obtenu et on obtient tous les ans en France de très-beaux dahlias, désignés par des noms français, et qui soutiennent parfaitement la concurrence avec les dahlias d'origine anglaise. Je crois donc devoir, pour l'honneur national, inviter M. Masson, non pas à refuser l'hospitalité aux produits de nos voisins, mais à l'accorder aussi aux produits de notre propre pays.

TABLE.

Culture et préparation du thé au Brésil, 313. — Extrait d'une lettre sur les hortensias bleus, 318. — De l'emploi des coquilles d'œufs pour boutures, 318.—Question sur deux poires nouvelles, 321. — *Chorisema cordata*, 321. — *Gompholobium polymorphum*, 322. — *Libertia grandiflora*, 322. — *Cineraria*, 322. — *Burchelia capensis*, 323. — *Verbena Buistii*, 323. — Education des vers à soie avec la scorsonère, 323. — Etablissement horticole de John Salter, 323. — Pépinière de M. Oudin, 324. — Choix de Dahlias, 324.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 19.) AVRIL 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Culture annuelle des Jacinthes, telle qu'elle est pratiquée à Harlem.

Octobre. — La méthode hollandaise pour la plantation des bulbes de jacinthes est la meilleure de toutes celles connues. La partie du terrain qui leur est destinée est divisée en plusieurs planches. La première de ces planches est labourée à une profondeur de 3 à 5 pouces, selon la force et l'espèce d'oignon qu'elle doit recevoir; la terre ainsi labourée est portée sur le côté le plus éloigné de la dernière planche. La première planche ainsi creusée est nivelée au râteau, puis on y trace à égale distance des sillons dans lesquels on pose légèrement chaque bulbe. On bêche la deuxième planche de même que la première, et la terre que l'on en retire sert à couvrir les bulbes déja placées; agissant de même pour les autres planches, on recouvre les oignons plantés sur la dernière planche avec la terre de la première que l'on y a portée précédemment. Lorsqu'il ne reste plus qu'une planche à planter, il est bon de répandre un peu de sable dans chaque sillon, ou au moins dans chacun des trous devant recevoir une bulbe.

L'espace à observer entre chaque bulbe diffère selon leur grosseur; néanmoins huit bulbes devant fleurir dans la saison sont plantées dans une longueur de 3 pieds $\frac{1}{2}$. Les plus petits cayeux dont on n'attend pas de fleurs, au lieu de les planter par unité, sont semés dans les sillons n'ayant pas à craindre pour eux qu'ils soient plus ou moins rapprochés de la surface du sol.

Les espèces à tiges élevées et fortes de bulbe sont généralement plantées à 5 ou 6 pouces au plus de profondeur; celles à tiges basses sont enfoncées à une moindre profondeur; celles enfin portées à produire une grande quantité de cayeux sont recouvertes de 6 pouces de terre. Parmi ces dernières, on peut citer particulièrement l'*amie du cœur*.

On doit observer avec soin que lorsque le sol est compacte, les oignons devront être plantés à une moins grande profondeur que s'il était léger et plus friable. Il est facile de voir durant les journées chaudes du printemps s'ils sont placés à une trop petite distance de la surface du sol, car dans ce cas les feuilles semblent molles et languissantes, tandis que celles des oignons plantés à la profondeur voulue prennent une teinte quelque peu jaunâtre, et sont plus fermes. Les plus petites espèces sont généralement plantées plus près de la surface, telles sont les jacinthes duchesse de Parme, marquise de la Coste, Bonaparte, roi Sphéros, Kaiser, Alexandre, etc.

On devra choisir un temps sec pour mettre les jacinthes en terre; et si après quatorze jours de plantation il arrive une pluie continue, elle peut leur être d'un grand préjudice en ce que le germe étant un obstacle à ce que l'oignon soit parfaitement fermé, l'eau trouve à s'y filtrer et amène la pourriture.

Les jacinthes destinées à être *forcées* sont plantées dans un sol plus léger que les autres; celles qui ne fleurissent que difficilement, ou naturellement portées à fleurir tard, demandent une terre légère et sèche. Il faut avoir soin de laisser écouler cinq années avant de planter des oignons à fleurs dans le même sol où l'on en a mis une fois, ils demandent chaque année un nouveau terrain ou plus fort ou plus dense: ainsi, les bulbes qui la première année étaient dans une terre légère, devront être l'année suivante dans une terre moins légère; néanmoins il faut se souvenir que les jacinthes à fleurs blanches ne prospèrent généralement pas si bien en terre forte que la plupart de celles à fleurs bleues, et que les espèces les plus accessibles à la pourriture n'y doivent être plantées que très-rarement. Nous avons pourtant remarqué à notre grand étonnement que des bulbes plantées dans un sol consistant produisirent des fleurs

superbes; mais aussi presque toujours elles périrent avant la nouvelle plantation. Lorsque l'on s'aperçoit que malheureusement on a choisi une terre trop forte (ce dont on s'aperçoit à la vigueur extraordinaire des feuilles), il vaut mieux déterrer les oignons avant que la pousse des tiges soit trop avancée, car ils ne tarderaient pas sûrement à se rider et peut-être à moisir.

(*La suite au numéro prochain.*)

Lettre d'un touriste à M. Poiteau.

Naples, 2 avril 1840.

J'ai trouvé ici un homme d'un grand savoir et d'un grand zèle; c'est M. Tenore, directeur du jardin de botanique de Naples, jardin qu'il a créé, qu'il entretient presque sans subside, et qui, après lui, pourra bien déchoir, car M. Tenore est le plus savant botaniste du royaume, et je crois bien que l'on peut dire le seul. Cependant ce jardin est précieux pour les expériences, puisque celui de Rome est médiocre; et il est intéressant pour l'horticulteur et pour la botanique que les plantes aient un lieu de transition entre les climats chauds et le nord, la Cicile étant trop chaude, et se rapprochant trop des premiers.

J'en dirai quelque chose dans des notes que je porterai à la Société d'horticulture, sur l'état des jardins dans la partie sud de l'Italie.

Je retrouve à Pompeï les jardins des anciens; et si je n'y trouve pas les plantes qui y étaient cultivées, j'y vois la peinture de ces mêmes fleurs que les habitants ont fait représenter sur les murs et au bas des piliers qui avoisinaient les jardins, comme s'ils avaient voulu faire refouler le jardin jusque dans l'habitation, et mettre l'architecture en harmonie avec les jardins qui lui étaient contigus. Il semblerait aussi que, prévoyant l'enfouissement de leur ville, ils aient voulu nous laisser un souvenir de leurs collections de plantes et nous aider à comprendre Pline.

Si l'administration était ici plus active, il est vraisemblable que l'on aurait plus de lumière sur ce sujet; d'abord Pompeï serait entièrement déblayé, on aurait

une collection cinq fois aussi étendue de dessins, de plantes et des livres. Peut-être en trouverait-on avec des dessins, et les auteurs qui ont traité de l'histoire naturelle avant l'année 79, seraient expliqués sans plus laisser cette obscurité qui embarrasse les savants de notre temps.

Il est vraisemblable pourtant que Pompeï n'offrirait guère de ressources pour des manuscrits, puisque cette ville a été envahie par des torrents de cendre boueuse qui a réduit en pourriture toute matière végétale; mais Herculanum a été enterrée dans une lave ignescente qui les a conservés en les carbonisant et qui permet de les dérouler et de les lire. Cette lave est à la vérité fort dure, longue à travailler; mais avec de l'argent pour acheter les terrains et faire les travaux, on parviendrait à découvrir des trésors de toute nature, Herculanum étant riche à un degré bien supérieur à Pompeï. On n'a découvert qu'une partie du théâtre, quelques maisons très-simples sur le bord de la mer, et enfin une seule maison un peu remarquable, dite la *Maison de campagne*. Hé bien! dans cette maison *dix-sept cents* manuscrits ont été trouvés : que l'on juge d'après cela des découvertes à faire!...

J'aime à me promener dans les rues de Pompeï, quand il n'y a pas de curieux qui, par leur costume, ôtent mon illusion; par la même raison je regrette qu'on n'ait pas abandonné les jardins à la nature qui y faisait croître, comme je l'ai vu il y a 7 ans, les plantes naturelles au pays, parmi lesquelles se trouvent sans doute quelques-unes de celles introduites dans l'antiquité par les auteurs de l'horticulture. On a jugé à propos de cultiver ces petits terrains et de semer, dans des sillons, des graminées pour faire un peu de pain. J'en ai porté mes plaintes au directeur.

J'ai eu le malheur de choisir un mauvais hiver pour visiter l'Italie; à l'automne, au nord, j'ai trouvé des inondations désastreuses qui occasionnent une perte évaluée à plus de cent millions. Il y a plus d'un siècle que ce phénomène n'avait eu lieu; à Naples croyant arriver pour le printemps, je suis arrivé pour l'hiver, qui semblait m'attendre pour se déclarer dans les premiers jours de mars. En janvier les arbres avaient encore des feuilles,

puis, aussitôt tombées, d'autres étaient prêtes à paraître immédiatement, quand l'hiver est venu tout ajourner; aussi M. Tenore me disait-il hier, que l'hiver avait été un printemps et que le printemps était un hiver. Le plus grand amateur horticulteur du pays, M. le comte Dei Camaldoli, a 82 ans, et m'assure n'avoir jamais rien vu de pareil.

Je supporte néanmoins mieux cet hiver d'Italie que celui de France, parce que le froid est bien moins intense. Je n'ai pas eu plus de 3 degrés et demi R., la nuit à Rome, et pendant le jour le plus beau soleil semblait fait pour l'été; à Naples, sur la montagne, le froid a été à 2 degrés R. Néanmoins, depuis 15 jours, toutes les montagnes élevées que je vois de ma fenêtre sont couvertes de neige, même le Vésuve, même une partie de son cratère fumant.

Donnez de mes nouvelles à nos amis et à ceux de nos collègues qui ont souvenir de moi, et croyez-moi comme toujours votre vieux et affectionné camarade.

AUDOT.

Des jardins d'hiver.

Le *Bon Jardinier* de 1840 contient, page xlvj, un petit article sur le jardin d'hiver que vient de former M. Fion, dans son établissement horticole, rue des Trois-Couronnes, n° 14, faubourg du Temple, lequel article ne m'a nullement surpris, connaissant depuis longtemps le goût épuré de M. Fion, son amour pour les plantes, les soins qu'il leur prodigue, et sachant combien il est heureux, quand il les a placées dans la terre et à l'exposition propre à chacune d'elles, de les voir prospérer, briller de santé, et développer tous le charme d'une belle et vigoureuse végétation. Je ne fus donc nullement étonné que M. Fion eût créé un jardin d'hiver, quoique ce soit presque une nouveauté à Paris, même en France, où il y a tant d'architectes, tant de dessinateurs, tant de conseilleurs, tant de fortunés mortels qui ne demanderaient pas mieux de joindre un jardin d'hiver à leurs salons dorés, si un architecte à la mode avait le bon esprit de leur en donner le goût. Mais pour cela,

Il faut un artiste qui pense,
Prodigue de génie et non pas de dépense,

comme le voulait Delille; et ce n'est pas le fort des architectes d'aujourd'hui de combiner les agréments d'un jardin avec le luxe d'un palais. Ils sont très-habiles pour arranger un tas de pierres où les habitants sont enfermés comme des mouches à mielle dans leurs alvéoles, mais quant à leur procurer le moyen de respirer au large sous un ciel de verre, de se promener parmi les végétaux de diverses régions, dont la verdure égaye pendant la rigueur de l'hiver, dont les fleurs charment la vue par la vivacité, la variété de leurs couleurs, et qui offrent dans la diversité de leur structure des milliers de problèmes à résoudre, qui alimentent et occupent l'esprit sans le fatiguer, sans le corrompre; qui, au contraire, lui rappellent à chaque instant les merveilles de la puissance infinie qui régit l'univers, et contribuent à rendre l'homme meilleur, les architectes, dis-je, ne pensent pas à tout cela; et cependant l'adjonction d'un jardin d'hiver à un palais n'augmenterait pas la dépense d'une millième partie. S'il est vrai que les littérateurs contribuent à former l'esprit des nations, il est également vrai que les architectes pourraient aussi développer le goût des jouissances pures et salutaires que procure un jardin d'hiver sous notre climat, si longtemps attristé chaque année par le souffle de l'impitoyable Borée.

Que les architectes aillent donc voir le jardin d'hiver de M. Fion, de cet intelligent cultivateur, de cet artiste de la nature, de cet homme plein de goût, et ils verront que l'on peut former un jardin d'hiver sans de grandes dépenses; ils en apprécieront les avantages, et peut-être leur arrivera-t-il de conclure que le plus beau palais sera toujours imparfait, si quelqu'un de ses salons n'ouvre pas dans un jardin d'hiver.

Poeonia moutan napoleoniana. *His*, amateur.

M. His, inspecteur des bibliothèques du royaume, amateur passionné d'orangers et de pivoines, est un des plus heureux dans ses semis. Il a déjà enrichi l'horticulture de trois superbes pivoines en arbre, et cette année il lui en a fleuri encore deux que je vais essayer de décrire.

Le semis qui a produit la *P. napoleoniana* a été fait il y a au moins 8 ans, et elle a fleuri cette année, 1840, pour la première fois. La plante est vigoureuse, peu rameuse, et paraît devoir s'élever plus haut que ses congénères. Son feuillage est beau, étoffé, absolument nu, d'un beau vert en dessus et glauque en dessous.

La fleur est très-pleine, large de 19 centimètres (7 pouces), bombée, d'un magnifique carmin anglais qu'on ne rencontre pas dans les autres pivoines. Les pétales extérieurs sont fort larges, arrondis, la plupart entiers en leur bord; les intermédiaires se découpent plus ou moins au sommet; vient ensuite une couronne presque non interrompue d'étamines à grosses anthères dorées; enfin le centre est occupé par des pétales étroits de différentes longueurs, sensiblement frangés, entremêlés d'étamines plus ou moins métamorphosées en pétales; le phycosthème, si grand et si apparent dans les pivoines ligneuses, est entièrement disparu dans celle-ci; les ovaires sont métamorphosés en pétales; on en retrouve à peine un ou deux qui soient reconnaissables, et leur intérieur, au lieu de contenir des rudiments de graines, ne contient que le rudiment d'un plus petit ovaire, de sorte que cette belle fleur ne se reproduira pas par voie de génération. Enfin l'odeur de la famille est tempérée par une légère odeur de rose, et la grande tache pourpre que l'on trouve toujours sur l'onglet des pétales dans les plantes papaveracées et moutan, est ici fondue dans tout le pétale.

Cette magnifique fleur abonde en caractères saillants, *exclusifs*; et M. His, par un sentiment élevé et poétique, lui a donné un nom qui rappelle l'homme qui a su s'élever au-dessus de tous les autres, étonner le monde par la grandeur de ses actions, et que la nature ne produit pas deux fois.

Pœonia Moutan Lilliputiana. His.

En même temps que M. His enrichit l'horticulture d'une plante à la fois merveilleuse, superbe et digne de transmettre le nom du *Mortel,* le plus fameux à la postérité, il ne dédaigne pas de nous apprendre qu'il a obtenu aussi de ses semis un contraste frappant dans la pivoine qu'il appelle *Lilliputienne.* Celle-ci se reconnaît à la petite taille de sa tige, et surtout à ses fleurs semi-doubles, pas plus grande qu'une petite rose cent feuilles, dont elle emprunte la grâce et le coloris, mais dont elle ne partage pas le doux parfum. C'est une petite fleur jolie, curieuse, mais à laquelle je n'ose prédire une brillante destinée.

Pœonia Moutan rosæolens. Math.

M. Mathieu, ancien fleuriste à Belleville, n'est pas moins heureux que M. His dans l'obtention de belles pivoines en arbre; j'ai déjà eu plusieurs fois occasion de citer celles dont il a enrichi le commerce de fleurs. Cette année, j'ai encore à annoncer une nouvelle pivoine qu'il a obtenue de ses semis, et qui doit être classée dans la section des Moutan. Elle a une belle fleur bombée, pleine, d'un rose vif; mais son caractère le plus distinctif est d'avoir une odeur de rose bien prononcée, tandis que la plupart de ses congénères répandent une odeur nauséabonde que l'on regrette de trouver dans des fleurs aussi magnifiques. Poiteau.

Cineraria king.

Les fleurs sont larges d'un pouce; elles ont le disque violet brun foncé, les rayons blancs, lavés de rose violacé, vif au sommet, et répandent une légère odeur d'aube-épine.

Cineraria rival king.

Outre que celle-ci a les feuilles plus grandes et que leur pétiole soit muni d'oreillettes plus larges que la précédente, elle en diffère surtout par la couleur de ses fleurs, dont les rayons sont plus étroits et d'un beau violet vif.

Cineraria Waterhousiana.

Celle-ci a beaucoup de rapport avec la précédente par les feuilles, par la fleur, et un botaniste aurait de la peine à en faire deux espèces, mais en horticulture c'est différent; la cineraria Waterhousiana a aussi la fleur du beau violet, mais d'une nuance un peu différente de la précédente.

Le Jardin fleuriste des Dames (plantes annuelles); par Mad. Loudon. — Un vol. grand in-4°, contenant 48 planches représentant 310 espèces de plantes annuelles des plus belles et des plus intéressantes, groupées avec un art merveilleux et admirablement coloriées.

Madame Loudon, qui tient à Londres un rang distingué parmi les peintres de fleurs, et qui sait se servir de la plume scientifique aussi bien que du pinceau, vient d'achever et de publier le livre instructif et gracieux que j'ai sous les yeux. Cet ouvrage contient quarante huit planches, et chaque planche représente un certain nombre de plantes toujours de la même famille, quelquefois du même genre, groupées avec beaucoup de goût et beaucoup d'art, admirablement colòriées d'après nature.

Les 310 espèces de plantes que ces 48 planches représentent sont groupées de manière qu'on peut lire et décrire tous leurs principaux caractères; et sous ce rapport, Mad. Loudon a montré autant de science que de talent; elle a senti qu'un livre destiné aux dames ne devait contenir rien d'obscur, rien de difficile à voir, à comprendre; elle a senti qu'il fallait faire un choix de plantes les plus aimables, de fleurs les plus gracieuses, les plus riches et les plus variées en couleur, de plantes enfin d'un mérite généralement reconnu, qui se rencontrent facilement et fréquemment dans les jardins, sur les parterres, dont la détermination n'exige pas un grand effort, qu'elle produise au contraire une satisfaction aisée à obtenir par la solution successive de petits problèmes qui mènent à la connaissance du nom des plantes; car, quelque intéressante que puisse être l'histoire d'un végétal, on ne peut l'appliquer qu'après

avoir préalablement reconnu le nom que ce végétal porte. Aussi je considère les figures de fleurs de Mad. Loudon comme très-propres à inspirer le goût de la botanique (1) aux dames, à leur faire passer des heures agréables, à nourrir leur esprit d'une science pleine d'attraits, pleine d'innocence, et en même temps très-curieuse.

Le plan de Mad. Loudon ayant été de ne figurer dans son ouvrage qu'un choix des plus belles plantes annuelles, faciles à cultiver dans les jardins, elle a eu soin d'en prendre dans le plus grand nombre de familles possible, afin de familiariser les personnes qui feront usage de son livre avec presque toutes les formes et tous les caractères des plantes, et cela n'est pas un des moindres avantages de son ouvrage. Les figures de cet excellent livre sont accompagnées de 272 pages de description, dont le style élégant, poétique quand l'occasion le permet, décèle la plume d'une femme, montre une délicatesse et une finesse de tact que les hommes peuvent rarement avoir. Ces descriptions ne laissent rien à désirer sur l'origine des fleurs, leur culture, leur agrément, leur histoire; Mad. Loudon a su y placer des observations judicieuses, souvent neuves ou correctives dont profiteront plusieurs botanistes.

Quoique les bornes de ce journal ne me permettent guère les citations, je ne puis cependant résister au désir de rapporter un passage, où Mad. Loudon montre sa tendre sollicitude pour épargner aux dames les cuisantes brûlures que cause la *Loasa* à ceux qui la touchent imprudemment. Aucun botaniste jusqu'ici n'avait été assez bon pour donner un tel conseil; ma traduction rendra bien le sens, mais non la beauté de l'original :

« Toutes les espèces de *Loasa* ont de très-belles et très-
» curieuses fleurs, et produisent un effet agréable dans
» un jardin quand elles sont palissées sur un treillage.
» Les *Loasa lateritia*, *alba* et *nitida* sont particuliè-
» rement propres à être conduites ainsi : on peut les semer

---

(1) Je ne parle pas ici de la botanique hérissée de difficultés, de termes barbares, telle qu'on l'enseigne aujourd'hui à l'aide du microscope, où chaque maître ne voit que ce qui est favorable à son système; mais de la botanique aimable, attrayante, facile, telle que l'enseignait le grand Linné.

» au pied d'un treillage bas, et à mesure que les plan-
» tes grandissent, on les palisse dessus. *Aucune Lady,*
» *cependant, ne doit essayer de toucher, de palisser*
» *ou de cueillir une fleur de Loasa sans avoir des gants*
» *de peau;* avec cette précaution, toutes les plantes ap-
» partenant à ce genre conviennent à la culture des
» dames, puisqu'elles prennent aisément toutes les for-
» mes désirables et que leur beauté dépend principale-
» ment de la manière dont on les attache. »

On voit, par ce passage, que Mad. Loudon a eu pour but, en publiant son intéressant ouvrage, d'apprendre aux dames à cultiver les fleurs, en même temps qu'elle leur en montre les formes, les couleurs et les caractères dans ses admirables figures.

Comme les dames françaises ne sont pas moins aptes à s'instruire dans l'art de peindre les fleurs, dans la connaissance des plantes et de leur culture que les dames anglaises, je m'empresse d'annoncer qu'un exemplaire de l'ouvrage de Mad. Loudon est déposé dans la maison Vilmorin et compagnie, marchands grainiers, quai de la Mégisserie, n. 36, où l'on se fera un devoir et un plaisir de le montrer aux personnes qui désireront en prendre connaissance.

Madame Loudon travaille depuis quelque temps à la publication d'un autre ouvrage intitulé : *Le jardin fleuriste des Dames* (*plantes bulbeuses*). Je pourrai en rendre compte plus tard. Poiteau.

Catalogue des plantes cultivées par M. Verschaffelt, horticulteur à Gand.

Ce Catalogue, quoique assez considérable, ne contient cependant que des plantes de choix, remarquables par leur beauté ou leur nouveauté ; j'y remarque surtout 118 variétés de *Rhododendron arboreum*, espèce qui depuis peu d'années s'est prodigieusement enrichie d'hybrides et de variétés. Les amaryllis sont dans le même cas ; M. Verschaffelt en possède 64 espèces, hybrides ou variétés : tout ceux qui ont assisté aux expositions de Gand, ont vu combien les amaryllis des Gantais sont plus belles et plus fortes qu'en France, ce qui

tient sans doute à ce qu'ils y attachent plus d'intérêt que nous. Les camellia sont au nombre de plus de 450 espèces ou variétés, parmi lesquelles figure le *Presley's Queen Victoria*, variété toute nouvelle, et que M. Verschaffelt met en souscription de 110 n° ou lots à 125 fr. chaque lot, comme étant le seul possesseur de cette belle espèce. Cependant dès décembre dernier, M. Van Houtte, également horticulteur marchand à Gand, a dit dans son Catalogue qu'il en était aussi le seul possesseur, et qu'il en avait acheté *toute l'édition* en Angleterre. Si M. Verschaffelt a fait l'acquisition de toute cette édition, il aurait fallu en prévenir les amateurs.

Expositions de fleurs.

Le 25 de mai 1840, la Société royale d'horticulture de Paris, fera une exposition de fleurs et de fruits dans l'orangerie du Luxembourg.

Le 15 juin 1840, la Société d'horticulture d'Orléans fera aussi son exposition de fleurs, fruits et légumes.

TABLE.

Cultur eannuelle des Jacinthes, telle qu'elle est pratiquée à Harlem, 325. — Lettre d'un touriste à M. Poiteau, 327. — Des jardins d'hiver, 329. — PŒONIA MOUTAN NAPOLEONIANA. *His*, amateur, 331. — *Pœonia moutan Lilliputiana*, His, 332. — *Pœonia moutan rosæolens*, MATH., 332. — *Cineraria king*, 332. — *Cineraria rival king*, 332. — *Cineraria Watherhousiana*, 333. — Jardin fleuriste des dames (plantes annuelles), 333. — Catalogue des plantes cultivées par M. Verschaffelt, horticulteur à Gand, 335. — Expositions de fleurs, 336.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 20.) MAI 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Culture annuelle des Jacinthes, telle qu'elle est pratiquée à Harlem.

2e ARTICLE, suite. (*Voir* page 325.)

Novembre, décembre.—Si les opérations précédentes n'ont pas été terminées en octobre, on les continue durant les deux mois suivants. On enlèvera les mauvaises herbes des planches où des bulbes de jacinthe ont été placées, on passera le râteau avec soin, et l'on se préparera à couvrir en cas de gelées. Les couvertures sont formées de roseaux, celles de l'année précédente sont recouvertes par de nouveaux paillassons, de telle sorte que le sol en est garni à une épaisseur de plusieurs pouces. Les sentiers des planches seront aussi couverts, et à l'époque des pluies il faut éviter que l'eau puisse séjourner dans ces sentiers.

Janvier, février.—Pendant ces deux mois, on bêche profondément le sol qui doit recevoir les jacinthes au mois d'octobre suivant; et là où il y en a de plantées il faut plus que jamais en éloigner l'humidité que peut occasionner le séjournement des eaux dans les bas côtés.

Mars.—Lorsque les froids ne sont plus à craindre, on enlève les couvertures; il faut avoir bien soin de ne les pas relever trop tôt, afin de ne pas être dans la nécessité de les remettre de nouveau. Les plants étant alors nettoyés et râclés avec soin, on les arrose d'un mélange d'eau et de bouse de vache, ce qui bientôt forme à la surface une sorte de croûte légère empêchant

les vents de déranger la régularité des lignes. L'autre partie du sol, que dès le mois précédent on a préparée déjà pour la plantation des jacinthes de l'année suivante, est alors fumée à un pied, avec quatre pleines brouettées de bouse de vache pure pour un mètre carré.

Avril. — Mois de la floraison. A cette époque, on examine soigneusement si d'autres espèces ne se seraient pas fourvoyées avec les espèces franches, et on les marque. On coupe les tiges au fur et à mesure que les fleurs se passent, ce qui porte les feuilles à pousser avec plus de vigueur ; ces tiges sont déposées en dehors des planches de jacinthes où, si on les y laissait, elles feraient pourrir les bulbes. Il n'est pas bon d'employer ces tiges pour fumer même les arbres, parce que, si elles ne sont pas un poison, elles possèdent du moins une propriété corrosive à un degré tel, que durant le mois d'octobre les jardiniers, après cinq à six heures de travail parmi ces résidus, se couvrent d'une rougeur enflammée et éprouvent des douleurs qui éloignent même le sommeil.

Il y a quelques espèces, et particulièrement celle à petites bulbes, dont les grandes fleurs doubles ne sont pas en proportion avec ces petites bulbes, qui demandent à être délivrées de leur tige aussitôt que les fleurs en sont ouvertes, si on ne veut pas voir mourir la plante d'épuisement. La jacinthe Henri IV est de cette espèce ; elle est un peu chère, mais elle est magnifique.

Les vents violents après la floraison sont fort nuisibles aux jacinthes, parce qu'alors les bulbes commençant à profiter, le mouvement de va-et-vient que leur imprime le vent les déchausse, retarde la pousse et leur cause un tort préjudiciable. On peut obvier à ce fléau en protégeant les planches par des haies épaisses ou des palis ; si on n'a que peu de planches on les abrite avec moins de peine.

Mai. — On doit porter son attention, durant ce mois, à ce que les planches de jacinthes soient bien exemptes d'herbes parasites, et voir si les feuilles des plantes pendent çà et là sans force, ce qui indique que les bulbes n'ont pas été plantées à une profondeur suffisante.

Juin. — Mois où on relève les jacinthes. Celles des bulbes qui sont plantées dans un sol trop ferme sont gé-

néralement relevées au commencement de juin, malgré qu'à ce moment elles augmentent encore de grosseur. Cette précaution ne doit pas être négligée; car, malgré que ces bulbes puissent sembler magnifiques, ou on les verra s'épuiser elles-mêmes, ou l'on en perdra la plus grande partie l'année suivante. On reconnaît aisément ces jacinthes à leur végétation vigoureuse, parce qu'elles ont été plantées dans un sol pas assez sableux ou contenant trop de terre riche; dès que l'on s'aperçoit de cet excès de végétation, au commencement de juin, on ne les laissera pas plus longtemps en terre dans la crainte qu'il leur en arrive malheur. Il peut se faire, il est vrai, que ces jacinthes, ainsi troublées au moment où elles profitaient, se rideront à la surface, et deviendront quelque peu humides; mais comme on peut remédier à cet effet en les nettoyant avec soin et les purgeant de tous les corps étrangers, on ne doit pas s'en inquiéter.

Les jacinthes d'une végétation moins luxuriante, peuvent rester en terre jusqu'à fin de juin. Néanmoins, l'époque la plus généralement reconnue propice à relever les bulbes est le milieu de ce mois. Le signe le plus certain que la pousse des bulbes est terminée, est cette apparence jaunâtre et fanée qui tache l'extrémité des feuilles; c'est alors qu'on doit les relever. Il est rigoureusement nécessaire de choisir pour cette opération un temps sec; si, néanmoins, le beau temps ne continuait pas, on devra saisir les instants où le soleil brille. Exposées à une situation où le soleil a une grande action sur le sol, on devra porter son attention, en posant les jacinthes sur le sol après les avoir déterrées, à ce que cette chaleur ardente ne les fasse pas périr; à une semblable exposition, on choisira le matin pour opérer.

Voici, à peu de chose près, quelle est la méthode employée en Hollande pour relever les jacinthes :.

On enlève d'abord les feuilles, ainsi que l'on fait en arrachant les mauvaises herbes. La tige se brise juste au sommet de l'ognon, qu'on doit préserver avec soin, puis les bulbes sont immédiatement enlevées de terre, ce qui ne doit jamais être remis même au lendemain, parce qu'une fois privé de sa tige, si le temps change, l'humidité pénètre l'ognon et le fait languir. Il est facile de

retrouver toutes les bulbes lorsqu'elles ont été plantées bien en ordre dans chaque sillon ; se posant alors sur les genoux, on relève les jacinthes du premier sillon, puis ensuite des autres, en les mettant toutes de côté dans l'allée. Lorsqu'une planche est vide, on y passe légèrement le râteau ; après quoi on forme au milieu une sorte de lit d'environ un pied et demi de large aplati avec le dos de la bêche. Sur ce lit on place les jacinthes par rangées en séparant chaque sorte ; celles qui pourraient être en parties gâtées seront tenues soigneusement éloignées des autres, crainte de la contagion, et comme dans cette visite quelque ognon malade pourrait échapper à l'attention, on place avec soin chaque bulbe, de telle sorte qu'elles ne se touchent pas l'une et l'autre. Il arrive souvent, lorsque l'on sépare la tige de l'ognon, comme nous l'avons dit, qu'elle ne se détache pas exactement au point voulu ; dans ce cas on coupe le surplus existant de cette tige, faute de quoi la pourriture s'y mettrait, et on courrait le risque de perdre tout un plant dans l'espace de peu de jours. En plaçant les bulbes sur le lit dont nous venons de parler, on devra tourner la partie des racines du côté du sud pour que les rayons du soleil agissent avec plus d'effet.

Les bulbes une fois rangées sur le lit, on jette dessus deux ou trois pouces de terre prise sur les côtés mêmes du lit. L'expression hollandaise, pour parler de cette partie de l'opération, peut se rendre par placer les jacinthes *au frais* (Kauil). L'espace de temps qu'il faut les laisser ainsi au frais est subordonné aux circonstances. Si les bulbes sont fortes et bien venues, on ne les y laissera qu'une quinzaine de jours : plus longtemps elles pourraient prendre la pourriture ; si elles sont d'une force ordinaire, elles devront y rester de trois à quatre semaines. Le temps doit aussi beaucoup guider dans cette opération ; ainsi, durant un temps humide, ou si l'atmosphère passe de l'humidité à la chaleur, on ne devra pas tarder à les enlever, si on ne veut pas courir la chance d'en perdre la majeure partie.

(*La suite au numéro prochain.*)

Société royale d'horticulture de Paris. — Dixième exposition des produits de l'horticulture, dans l'Orangerie de la Chambre des Pairs, du 25 au 31 mai 1840.

Un fait qui a paru très-significatif à un journal légitimiste, et dont il a tiré des conclusions à sa manière, est que, depuis que la société existe, elle a toujours fait son exposition dans l'Orangerie des Tuileries, et que cette année elle l'a faite dans l'Orangerie de la Chambre des Pairs. En voici la raison : le roi favorise également de sa protection toutes les industries utiles ; l'Académie de l'industrie ayant demandé, dès le mois de décembre 1839, l'Orangerie des Tuileries pour y faire son exposition au 15 juin 1840, elle lui a été accordée. Au mois de mars 1840, seulement, la société royale d'horticulture a fait la même demande pour le 25 mai, mais il était trop tard ; un roi n'a qu'une parole ; ce qu'il a dit est dit. Si la société royale d'horticulture eût adressé sa demande la première, certainement l'Orangerie lui aurait été accordée comme à l'ordinaire. Cette explication était nécessaire pour détruire certaines conjectures défavorables élevées par le journal en question, et qu'ont pu partager ses lecteurs. Revenons à l'exposition elle-même.

Depuis que M. le duc de Cazes est grand référendaire de la Chambre des Pairs, il a toujours montré un grand amour pour les progrès de l'horticulture ; les diverses écoles qu'il a fait établir dans le terrain de l'ancienne pépinière du Luxembourg ; les démonstrations que M. Hardy y fait chaque année ; le terrain qu'il vient d'accorder à la société royale d'horticulture dans cette même pépinière pour y faire des expériences, sont des preuves qu'il s'intéresse vivement et constamment aux progrès de la science horticole. Bien plus, dès qu'il eut appris que la société ne pouvait pas obtenir l'Orangerie des Tuileries pour faire son exposition, il s'est empressé de lui offrir celle de la Chambre des Pairs, et elle l'a acceptée avec la plus vive reconnaissance.

Mais, disait-on dans le public, ce lieu n'est pas central comme l'Orangerie des Tuileries ; les exposants seront en petit nombre, le public n'ira pas. L'expérience

a prouvé que ces prédictions étaient fausses ; jamais la société n'avait vu un plus grand nombre d'exposants ; jamais elle n'avait vu un plus grand nombre de visiteurs de distinction, et son exposition ne le cédait en rien en éclat et en richesse aux expositions précédentes. On a remarqué que les plantes, que les fleurs conservaient mieux leur fraîcheur, leur éclat, leur santé que dans l'Orangerie des Tuileries, et cela est d'une grande considération pour les exposants. En effet, l'Orangerie de la Chambre des Pairs, placée dans le superbe jardin du Luxembourg, entourée de grands arbres qui rafraîchissent l'air, modifient la violence des vents, est un lieu bien plus propre à la conservation des plantes délicates que le quai brûlant et desséchant de l'Orangerie des Tuileries dans une exposition d'été ; et, comme la société ne peut douter du bon vouloir de M. le duc de Cazes, elle fera bien de continuer de profiter de ses bontés, et de faire annuellement ses expositions d'été dans l'Orangerie de la Chambre des Pairs, à moins que des raisons de haute convenance ne la forcent de faire autrement.

La société, depuis quelques années, fait distribuer (en payant) le catalogue de ses expositions, et ce catalogue est toujours incorrect et nullement méthodique, parce que ceux qui se chargent de sa rédaction n'ont pas le temps suffisant pour en surveiller convenablement l'impression. Ou il faudrait que la société obtînt que tous les exposants envoyassent leurs plantes avant l'ouverture de l'exposition, ce qui n'est pas aisé, ou qu'elle renonçât à la publication d'un catalogue qui n'est pas digne d'elle ni de la haute position qu'elle occupe dans la science horticole. La société possède plusieurs botanistes dans son sein, et elle n'est pas excusable de laisser publier un catalogue aussi défectueux que celui de cette année 1840.

Le dimanche 31 mai, la société a tenu sa séance générale et solennelle à 2 heures. Cette séance a été présidée par M. Gouin, ministre de l'agriculture et du commerce, qui a prononcé un discours d'ouverture très-remarquable, dans lequel le ministre a promis à la société la bienveillance du gouvernement, et a dit positivement *qu'il avait décidé que, sur le crédit ac-*

cordé à son ministère pour les encouragements à donner à l'agriculture, une somme de quinze cents francs serait allouée à la société royale d'horticulture de Paris, pour l'aider à établir son jardin.

On ne se doutait guère dans les départements que la société royale d'horticulture de Paris n'avait pas encore de jardin, quoiqu'elle eût promis au public, dès en se constituant, qu'elle en aurait un. Il ne faut pourtant pas accuser la société tout entière de ce long délai à remplir sa promesse, à remplir ce devoir de sa position. Depuis longtemps la majorité de la société réclamait l'établissement d'un jardin, mais les administrateurs de ses fonds, faisant consister la solidité de la société plus dans ses capitaux que dans son utilité, disaient toujours qu'elle n'était pas assez riche pour avoir un jardin; comme si une société d'horticulture sans jardin, aussi bien qu'une société d'agriculture sans ferme expérimentale, n'était pas une déception dans l'état actuel des connaissances. Enfin la majorité, un mois avant la séance générale, d'après la proposition de M. O. Leclerc Thouin, professeur de culture au conservatoire des arts et métiers, a obtenu et fait arrêter que la société aurait un jardin. Il était digne de l'héritier du nom du vénéré A. Thouin, de porter la parole dans une aussi belle cause.

Cette victoire de l'opinion progressive sur l'opinion contraire, fit grand bruit; tous les gens éclairés, tous les amis du progrès s'en réjouirent; une liste de souscription fut ouverte où un grand nombre de membres de la société et d'amis de l'horticulture se sont inscrits; le ministre en a eu connaissance; il y a applaudi, et, au nom du gouvernement, il alloue une somme de 1,500 francs à la société pour l'aider à établir son jardin.

Ainsi, voilà la société royale d'horticulture entrée enfin dans la bonne voie, dans la voie de l'expérience directe; la voilà à même de relier, d'étendre sa correspondance devenue nulle depuis longtemps, parce qu'elle ne pouvait faire aucun usage des objets qu'on lui envoyait ni ne pouvait répondre avec certitude, faute d'expériences, aux questions qui lui étaient adressées. Si, il y a douze ans, la société avait eu le courage de faire ce qu'elle a fait il y a un mois, elle serait à présent la plus

éclairée et la plus utile société d'horticulture du monde.

Nous avons cru devoir donner connaissance à nos lecteurs de ces heureux changements survenus dans la direction des travaux de la société, et leur apprendre qu'elle est enfin entrée dans le véritable esprit de son institution. (*La suite au numéro prochain.*)

Annonces de quelques végétaux nouveaux ou peu connus.

M. Loudon, dans le n° de janvier 1840 du *Gardener's Magazine*, donne la liste d'un certain nombre d'arbres et de plantes ligneuses de pleine terre, encore peu ou point connus, élevés de graines dans le jardin de la Société horticulturale de Londres, et que l'on peut commencer à se procurer dans les principaux établissements de Londres. Voici les principales espèces ou variétés.

Clematis grata, WALL. Cette espèce a été élevée de graines provenant de l'Imalaya, données par M. Roile. Ses fleurs ressemblent à celles de la *C. virginiana*, mais ses feuilles sont plus petites.

Clematis cirrhosa polymorpha, LODD. Celle-ci est, je pense, une grande mais très-distincte variété de la *C. calycina*, AIT., avec de grandes fleurs ponctuées, et un feuillage double en grandeur. C'est probablement la vraie *C. balearica* de PERSOON.

Clematis Hendersonii, CHANDLER. Cette belle plante supporte aisément la pleine terre, devrait être dans toute les collections, et couvrir tous les berceaux d'agrément, car elle est une des plus ornementales plantes du genre, avec de larges fleurs pourpres qui sont produites en confusion de juin en septembre. Elle paraît être un hybride de la *C. integrifolia* et de la *C. viticella*, mais elle est décidément ligneuse.

Clematis campaniflora, *parviflora*. Celle-ci ne paraît pas digne de l'attention d'un amateur.

Berberis iberica glauca, BOOTH. Celle-ci est une distincte mais très-grêle plante, avec de très-petites mais très-glauques feuilles. Elle est dans le commerce sous le faux nom de *B. ilicifolia;* mais la vraie *B. ilicifolia* de FORST. est la même que la *B. heterophylla* de JUSS.,

plante trouvée près du détroit de Magellan; tandis que la plante en question est probablement des monts Altaï ou du Caucase.

Berberis vulgaris provincialis, SCHRADER. D'après ce que dit Loudon de cette variété, les amateurs ne doivent pas s'en occuper. Il en est de même de l'*Acer eriocarpa pavia*, BOOTH, et de l'*A. campestre taurica*, FISCHER.

Ceanothus thyrsiflorus, LINDL. Cette belle espèce est très-différente du *C. azureus*. Elle a les feuilles beaucoup plus petites et plus rondes, et ses fleurs d'un bleu brillant sont en panicule aplatie. C'est le *C. ovatus cyaneus* de plusieurs collections du continent.

Genista tinctoria flore pleno. Cette petite variété à fleurs doubles a été envoyée par MM. Jong, d'Epsom. (On la trouve chez MM. Jacquin, à Charonne.)

Eysenhardtia amorphoïdes, LINDL., est une très-curieuse et ornementale plante élevée de graines du Mexique, données par M. Dickson. Elle est rustique, et ressemble à une petite espèce d'Amorpha avec de nombreux épis de petites fleurs.

Spiræ adiantifolia est le même que le *S. vacciniifolia*, DON.

Spiræa laxiflora, LINDL. Cette espèce ressemble beaucoup par son feuillage au *Spiræa vacciniifolia*, mais elle a de grandes panicules plus lâches et des fleurs blanches. Elle provient de graines envoyées du nord des Indes orientales.

Spiræa cuneifolia, WOLL. La plupart des pépiniéristes des environs de Londres vendent celui-ci sous les noms de *S. argentea*, *nutans* et *canescens*.

Spiræa Lindleyana, WOLL. Cette belle espèce appartient à la section des *Sorbaria*. Elle apporte une grande addition à la famille des spiræacées.

M. Loudon cite ici trois cratægus, sous les noms de *C. georgica*, *petinata* et *fusca*, qui se rapportent plus ou moins à des espèces déjà connues sous d'autres noms.

Viennent ensuite deux Cotoneaster sous les noms de *C. buxifolia marginata*, LINDL., et *C. denticulata*, H. et B. La première a été élevée de graines envoyées par M. Falconer du jardin botanique de Saharunpore, et la seconde de graines recueillies au Mexique par M. Hartweq, collecteur de la société.

Dentzia corymba, LINDL. Cette espèce, d'abord mentionnée sous le nom de *D. canescens*, SIEBOLDT, a été reconnue, lorsqu'elle a fleuri, être le *D. corymbosa*: c'est probablement la même espèce que les jardiniers du continent désignent encore sous le nom de *D. scabra*.

Ribes Himalayanum, ROILE, est à peine différent de notre *R. grossularia*.

Hydrangea altissima, WOLL. Cette curieuse espèce, élevée de graines envoyées du jardin botanique de Saharunpore, est encore trop petite pour montrer ses caractères.

Lonicera Ledebourii, ESCHSCH. Espèce très-distincte à fleurs jaunes.

Lonicera Brownii. Variété du *Lonicera sempervirens*. Elle est plus grande et ses fleurs sont plus brillantes que dans l'espèce. C'est une bonne acquisition.

Andromeda Drummondii, HOOKER. Espèce envoyée à la société par M. Cunningham d'Edimbourg.

Arbutus speciosa, DICKSON. Belle espèce à feuilles longues, lancéolées, finement dentées, glauques en dessous, d'un vert brillant en dessus, élevées de graines reçues du Mexique.

Pernettia Cummingii, LODD. Donné à la société par MM. Loddiges.

Le *Lycium rigidum*, BOOTH, l'*Eleagnus parvifolia*, ROILE, et le *Songarica*, FISCHER, n'ont rien qui les recommande aux amateurs.

Philippodendron betuloïdes. Moi, traducteur, j'aurais plusieurs remarques à faire ici, si je voulais. D'abord, je dirais que nos chers voisins les Anglais, après avoir refusé le titre d'empereur à Napoléon tant qu'il a vécu, ne paraissent pas être revenus à des sentiments plus justes envers le roi L.-Philippe. Il y a certainement de l'ironie dans cette phrase : « *It is the plant which so much noise was made about at Paris two years ago, it being then named to compliment their citizen king.* » Toujours dans le même esprit dénigrant, nos chers voisins, au lieu de dire *Philippodendrum regium*, POIT., ont remplacé l'adjectif *regium* par l'épithète *betuloïdes*, aimant mieux passer pour *botanicoïdes* que pour des hommes éclairés, justes, sans jalousie; car en reportant ce genre à l'ordre des Bétulacées, ils font un

acte de grande ignorance, puisqu'il appartient à la grande famille des Malvacées. Il paraît que les Anglais tiennent toujours à la maxime : « *Nul n'aura de l'esprit que nous et nos amis.* »

Quercus Falkenbergensis, Booth. Celui-ci paraît être une variété du *Q. sessiliflora*, avec des feuilles plus étroites, et qui probablement seront persistantes dans les hivers doux.

Carpinus Carpinizza, Jacquin. Celui-ci est bas, très-rameux, et passe pour être plus propre à faire des charmilles que le charme ordinaire.

(*La suite au numéro prochain.*)

Extrait du catalogue général de MM. Jacquin *frères, graniers, fleuristes et pépiniéristes, contenant les végétaux herbacés et ligneux, d'ornement et autres, de pleine terre, d'orangerie, de serres tempérées et chaudes, cultivés dans leur jardin au* Grand Charonne (*banlieue de Paris*), *route de Bagnolet*, 20. Leur magasin de graines est au Bon Jardinier, quai de la Mégisserie, 14, à Paris, où l'on devra adresser les demandes.

MM. Jacquin ont toujours possédé un jardin, non-seulement pour faire les essais que tout grainier consciencieux doit toujours faire sur les graines qu'il met dans son commerce, mais encore pour cultiver un certain nombre de spécialités ; mais depuis quelques années, M. Jacquin s'est consacré presque exclusivement à la culture, et le jardin de la maison Jacquin s'est successivement enrichi d'un grand nombre de végétaux utiles et agréables, au point qu'aujourd'hui c'est un jardin de collection des plus considérables et des mieux assortis, ainsi que le prouve le catalogue que j'ai sous les yeux, et que m'ont attesté les fréquentes visites que j'y ai faites.

C'est un bonheur pour l'horticulture que l'amour des plantes ait déterminé M. Jacquin à s'adonner entièrement à la culture de son jardin, à s'en constituer le directeur, le premier jardinier, à y consacrer tout son temps, à y mettre l'ordre nécessaire dans une grande collection, sans lequel ordre il est souvent impossible

de reconnaître, de retrouver ce qu'on possède, et de servir les amateurs avec l'assurance de ne pas les tromper.

MM. Jacquin ont divisé tous leurs végétaux, dans leur catalogue, en trois sections : 1° végétaux de pleine terre, herbacés, vivaces et ligneux ; 2° végétaux d'orangerie, de serre tempérée, et de serre chaude ; 3° collections par noms de bruyères, camellia, chrysanthèmes, dahlia, œillets, pelargonium, pensées et rosiers. MM. Jacquin ne disant pas pourquoi ils ont adopté cette division, j'aime à croire qu'ils y ont été déterminés par de bonnes raisons. Les plantes herbacées de pleine terre sont très-nombreuses et d'un très-bon choix dans ce catalogue ; ce sont ces sortes de plantes qu'il est le plus difficile de se procurer. Parmi les plantes de collection, on compte plus de 200 chrysanthèmes de l'Inde dans ce catalogue ; les dahlia y sont aussi très-nombreux. On ne sera pas étonné que M. Jacquin aîné affectionne ce beau genre, quand on saura qu'il a fait un livre imprimé sur la culture des dahlia.

Comme tout le monde ne sait pas comme moi combien M. Jacquin a mis de soin dans la nomenclature de ses plantes, je me permettrai de lui rappeler que, pour obtenir plus de confiance, quelques cultivateurs commencent à ajouter le nom de l'auteur à celui de chaque plante dans leur catalogue. J'invite M. Jacquin à suivre cette marche, qui, d'ailleurs, lui est commandée par le rang distingué qu'il tient dans l'horticulture.

TABLE.

Culture annuelle des Jacinthes, telle qu'elle est pratiquée à Harlem, 337. — Société royale d'horticulture de Paris. Dixième exposition des produits de l'horticulture, dans l'Orangerie de la Chambre des Pairs, du 25 au 31 mai 1840, 341. — Annonces de quelques végétaux nouveaux ou peu connus, 344. — Extrait du catalogue général de MM. Jacquin frères, grainiers, fleuristes et pépiniéristes, contenant les végétaux herbacés et ligneux, d'ornement et autres, de pleine terre, d'orangerie, de serres tempérées et chaudes, cultivés dans leur jardin au Grand Charonne (banlieue de Paris), route de Bagnolet, 20, 347.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, nº 21.) JUIN 1840.

UN Nº PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8.

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Culture annuelle des Jacinthes, telle qu'elle est pratiquée à Harlem.

3e ARTICLE, fin. (*Voir* pages 325 et 337.)

Il existe en Hollande deux méthodes artificielles pour la propagation des bulbes : l'une est en les fendant transversalement (kreuzschnitte), l'autre est en les creusant (hohlung). Les bulbes que l'on veut propager en les coupant doivent subir l'opération avant de les mettre sur le lit *au frais*.

Les jacinthes les plus fortes et les plus saines seront choisies pour l'une et l'autre de ces deux méthodes, car c'est la seule chance probable d'obtenir de nouvelles bulbes en bon état. Ayant choisi des oignons propres à la propagation et aux conditions indiquées, on fait à l'endroit des racines quatre fentes prolongées jusqu'à la moitié de la bulbe, on les place ensuite sur le lit *au frais*, d'où on les relève en même temps que les autres. A l'automne les incisions s'entr'ouvent et donnent passage à de jeunes bulbes. On les plante ainsi à part, et l'année suivante après avoir été séchées sur les rayons on les sépare et on les nettoie. Pendant le temps que ces bulbes profitent, on ne voit à la surface de la planche que très-peu de tiges et quelquefois point. Les anciennes bulbes ont alors perdu toute influence végétative, et abandonnent leurs rejetons à leur propre croissance.

Nous parlerons plus bas de la propagation des jacinthes en les creusant.

Juillet. C'est au commencement ou vers le milieu de ce mois que l'on relève les jacinthes du *lit de repos* formé le mois précédent. Il faut avoir bien soin de n'agir alors que par un beau temps si on ne veut courir le risque de faire de grandes pertes; il faut prendre garde aussi que les bulbes ne soient pas exposées trop longtemps sous l'influence des rayons solaires, car il pourrait en résulter alors un grand préjudice surtout entre onze et trois heures, il vaudra donc mieux relever les jacinthes entre cinq heures et onze du matin. Il est facile de concevoir comment cette opération doit être exécutée. Les deux ou trois pouces de terre répandus sur les bulbes le mois précédent sont enlevés au râteau, les oignons sont posés dans un endroit ou l'air et le soleil les puisse sécher en deux ou trois heures. Les plaçant alors dans un crible en parchemin, on les secoue soigneusement, ce qui les purge de toutes parties desséchées. Si l'on n'a pas de crible en parchemin, il devra cependant être fait d'un corps assez doux et les côtés assez rembourés pour que les bulbes ne puissent être offensées en aucune manière. On porte ensuite ces jacinthes sur des rayons disposés pour les sécher où on ne devra jamais les poser les unes sur les autres. On doit prendre garde en les visitant de temps à autre d'enlever des rayons toute jacinthe moite ou quelque peu attaquée.

Les planches d'où l'on a enlevé ces bulbes pourront dès lors être livrées à d'autres cultures.

Août. Les jacinthes destinées au commerce sont choisies et visitées de nouveau pour ne conserver que celles parfaitement saines. Si dans ce mois le temps n'est pas humide on emploie la méthode de propagation en creusant l'oignon, dans le cas contraire on attendra la fin du mois. Il est toujours bien entendu qu'il ne faut choisir que des oignons parfaitement purs. Voici les moyens à employer pour creuser les bulbes de jacinthes: tenant de la main gauche l'oignon, en plaçant le pouce sur la couronne de la racine; de la main droite on coupe en rond avec un couteau bien affilé tout à l'entour de la couronne jusqu'au milieu de l'oignon et avec soin, de

telle sorte que l'incision une fois faite, la partie coupée puisse tomber d'elle-même. Comme cette opération force la partie humide de l'oignon à s'en échapper, on doit craindre que la pourriture ne s'y déclare promptement, c'est pourquoi il est bon de toujours choisir un temps bien sec. La partie creusée de la bulbe ne devra être touchée ni avec les doigts ni avec aucun autre objet; le meilleur moyen est de saupoudrer un lit de sable sec et d'y poser les bulbes en tournant la partie creusée du côté du soleil.

Le soleil les sèche ainsi que le cœur qui en a été coupé et qui d'abord n'en avait pas été séparé; on achève de les séparer avec un petit morceau de bois. La partie creusée étant parfaitemen tsèche, quelques planches seront préparées dans un endroit fermé, bien sec; elles seront recouvertes ensuite d'un pouce de sable sur lequel on placera les bulbes coupées jusqu'au moment de leur plantation. Si le temps est sec on laissera pénétrer l'air; si l'atmosphère est humide on fermera partout.

Dans quelques endroits, la partie des racines coupée est employée pour produire des cayeux; mais en général elle est peu recherchée et souvent on la jette comme n'étant pas assez vigoureuse.

Les bulbes creusées étant exposées au soleil, on doit prendre garde qu'elles ne soient pas brûlées par des rayons trop vifs; si on avait à craindre que cela eût lieu, on les rentrerait derrière les châssis d'une orangerie. On les visitera deux fois par jour, parce que la pourriture se prononce très-vite, un ou deux jours d'oubli pourrait amener des pertes.

Si quelque oignon commençait à se tacher, la partie attaquée sera coupée, si faire se peut, et l'oignon replacé en lieu convenable; néanmoins, il ne produira pas autant de cayeux que s'il n'avait reçu aucune atteinte. Celles des jacinthes qui déploient une quantité de cayeux aussi petite que des grains de blé, devront être plantées un peu plus tôt que les autres.

Par cette méthode de propagation on obtient beaucoup de petites jacinthes, mais il faut quatre et quelquefois cinq années avant de les amener à perfection. La méthode par incision ne demande que trois ans pour

faire de bonnes bulbes, mais on en a une moins grande quantité. La première année de l'une ou l'autre de ces deux opérations, aucune tige ne se montre à la surface du sol. Dans les deux cas ces cayeux seront plantés dans une terre préparée à recevoir des jacinthes et à bonne exposition.

Septembre. On doit se souvenir surtout que toutes les planches devant recevoir des jacinthes ou autres oignons, doivent être bêchées à un pied et demi ou deux pieds afin de commencer la plantation dans le commencement du mois suivant. Ces planches déjà défoncées profondément en janvier et février, et fumées à un pied, ont dû être garnies durant l'été de légumes ou de plantes annuelles.

Société royale d'Horticulture de Paris. — Dixième exposition, etc. (Voir le n° de mai, page 341.)

Suite et fin. La salle de l'exposition contenait 1356 plantes enregistrées, plus une cinquantaine non enregistrées pour avoir été envoyées trop tard. Le nombre de fruits, de légumes, de divers produits d'arts et d'industrie, s'élevait à 105, ce qui portait l'ensemble des objets exposés au nombre de 1462. En 1839, le chiffre des objets exposés se montait à 1836.

Le discours d'ouverture de M. le ministre de l'agriculture et du commerce a été très-encourageant pour la Société ; celui de M. le vicomte Hericart de Thury a été remarquable par sa lucidité, par le tableau qu'il a retracé de l'exposition, et par la justice qu'il a rendue aux exposants. M. Soulange Bodin, secrétaire général, est venu ensuite, avec le talent qui le distingue, rendre compte des travaux de la Société depuis la dernière exposition, et payer un juste tribut d'éloges à la mémoire des membres que la Société a eu le malheur de perdre depuis peu de temps.

Après ces trois discours, écoutés avec le plus vif intérêt, on a entendu divers membres faire des rapports sur les travaux de différents horticulteurs qui avaient mérité un prix d'encouragement. Voici les noms de ces horticulteurs dans l'ordre du programme :

1° M. Dulac (Charles-François-Marie), pour la perfection de ses cultures maraîchères.

2° M. L'homme (Baptiste), jardinier en chef de l'École de Médecine, pour ses belles cultures de plantes de serre, et pour sa culture d'orchidées épiphytes.

3° M. Charpentier, pour ses bons services et son intelligence en culture.

4° M. Flantin, pour sa culture d'asperges forcées.

5° M. Gontier (Armand), pépiniériste, pour l'introduction de nouveaux arbres en France.

6° M. Macé (dit Printemps), pour ses bons et désintéressés services et l'introduction de nouveaux végétaux dans les pépinières d'Angers.

Plusieurs autres ont obtenu une mention honorable avec rappel de médaille déjà obtenue, tels que madame veuve Gros; M. Gontier, cultivateur d'ananas et de primeurs; M. Quentin, cultivateur d'asperges forcées; M. Lobrot, cultivateur de primeurs.

Après cette première distribution de prix, dits d'encouragement ou de récompense, M. Poiteau, rapporteur du jury de l'exposition et du concours, après avoir rendu justice à l'intelligence et à l'activité des principaux horticulteurs, a proclamé les noms des vainqueurs, et développé le droit de chacun d'eux à l'obtention d'un prix, dans l'ordre du programme.

Premier prix, *pour la plante en fleur la plus belle et la mieux cultivée.*

Ce prix a été remporté par le *Nerium Mabiri*, exposé par M. Mabire.

Deuxième prix, *pour la plante dont la floraison est la plus éloignée de son époque naturelle.*

Ce prix n'a pas été décerné. Un *Chrysanthemum indicum* présenté ne remplissait pas les conditions du programme. Un *Lilium candidissimum* a paru les remplir complétement, mais son exposant, M. Neumann, a déclaré ne pas vouloir concourir.

TROISIÈME PRIX, *pour la plus riche collection en plantes fleuries et des mieux cultivées.*

La brillante collection de Pelargoniums et de Calceolaires exposée par M. Chauvière a remporté ce prix. Les concurrents étaient nombreux, et appuyés de si belles plantes que le jury, d'après son pouvoir discrétionnaire, a ajouté trois prix et deux accessit à celui proposé par le programme, de la manière suivante :

2e *prix surnuméraire* aux Rhododendrons et Azalées de M. Bertin.

3e *prix* aux Pivoines herbacées de M. Guérin (Modeste).

4e *prix* à la collection de M. Pelé.

1er *accessit* aux roses de M. Verdier.

2e *accessit* à la collection de M. Dufoy.

QUATRIÈME PRIX, *pour la collection la plus nombreuse et la mieux cultivée en plantes rares, la floraison n'étant pas exigée.*

La collection de M. L'homme étant composée de 211 espèces de plantes magnifiques et des mieux cultivées, le prix lui a été décerné à l'unanimité.

Celle de M. Cels a été mentionnée honorablement avec rappel de la médaille d'or, de l'an passé.

CINQUIÈME PRIX, *pour la plante utile ou agréable la plus nouvellement introduite dans le royaume.*

Ce prix a été remporté par un *Chorozemia varium*, exposé par M. Tripet-Leblanc.

SIXIÈME PRIX, *pour une nouvelle branche de culture.*

M. Ragonot, par des semis successifs, étant parvenu à obtenir des pensées qui promettent de rivaliser avec les pensées anglaises, ce prix lui a été décerné.

Il restait encore quatre prix, pour les fruits, les légumes, les objets d'art et d'industrie, qui n'ont pu être remportés, et pour quelques-uns desquels il a été accordé des mentions honorables et des diplômes.

L'exposition a été belle, bien suivie, et, en général, satisfaisante.

Il ne manque plus qu'une chose : c'est que les horticulteurs, dans leur propre intérêt, envoient leurs plantes assez tôt pour qu'elles puissent être inscrites sur le catalogue.

Boutures de feuilles.

On savait depuis longtemps que certaines feuilles grasses ou contenant beaucoup de tissu cellulaire, s'enracinent assez facilement par leur pétiole, quand on les traite convenablement ; mais on ne croyait pas que des feuilles coriaces et sèches comme celles du *Theophrasta*, pussent s'enraciner. Bien plus, on n'avait pas encore recherché dans une feuille enracinée, d'où sortait le bourgeon qui devait former une nouvelle plante. M. Neumann, du Jardin des Plantes, ayant bouturé des feuilles et des sections de feuilles du *Theophrasta*, qui se sont parfaitement enracinées et ont produit une nouvelle tige, j'ai voulu savoir d'où sortait cette nouvelle tige. J'ai mis les racines à nu, et reconnu que les racines de la feuille après avoir acquis une certaine grosseur, produisent sur leur longueur, à une certaine distance de leur origine, un ou plusieurs bourgeons adventifs, lesquels se développent en tige ou en rameau aérien.

Ce fait n'est pas une loi générale, puisque j'ai vu des feuilles d'Ornithogale détachées produire des bourgeons aériens sans le secours de racines, mais il nous autorise à admettre comme loi provisoire, jusqu'à ce que la question soit éclairée par l'expérience : *que les feuilles succulentes peuvent produire des bourgeons aériens de leur propre substance sans le secours préalable de racines, et que les feuilles sèches, coriaces, telles que celles du Theophrasta, ne peuvent produire immédiatement que des racines, lesquelles racines produisent ensuite un ou plusieurs bourgeons adventifs, qui se développent en tige aérienne.* POITEAU.

Avis aux amateurs de belles Pivoines herbacées.

On se rappelle les magnifiques pivoines herbacées que M. Guérin (Modeste) avait mises sous les yeux du public à la dernièr exposition. Les félicitations qu'il

a reçues l'ont engagé à faire un choix des six plus belles, et de les offrir aux amateurs par souscription. Voici les noms de ces six variétés :

18 Pœonia speciosa striata.
19 — anemonæflora striata.
20 — — — elegans.
22 Pœonia Victoire Modeste.
24 — — — pulcherrima.
30 — — — lutea variegata.

CONDITIONS DE LA SOUSCRIPTION.

Le prix est fixé à 200 francs pour les six variétés. La distribution aura lieu aussitôt qu'il y aura vingt souscriptions inscrites.

Le sieur Guérin s'engage à ne vendre ni livrer à personne aucune des six plantes ci-dessus spécifiées, avant l'expiration d'une année après que les souscripteurs auront reçu leurs plantes.

Les souscripteurs ne recevront leurs plantes qu'après avoir accepté les conditions de la souscription par écrit, et avoir donné leur nom et leur adresse.

Le payement de la souscription s'effectuera sur mandat lors de la réception des plantes, et sans aucune espèce de remise.

Une deuxième souscription est ouverte également chez le sieur Guérin, pour les deux superbes Pivoines ligneuses de M. His, provenant de graines de la *P. papaveracea*. Ces deux pivoines sont désignées sous les noms de *Pœonia Hisiana flore albo pleno*, et de *Pœonia Josephinia imperatrix flore rubro-violaceo pleno.*

CONDITIONS DE LA SECONDE SOUSCRIPTION.

Ces deux Pivoines seront livrées en mai 1841 au prix de 200 francs les deux, si, d'ici à cette époque, vingt-cinq souscripteurs ont envoyé leurs noms et leurs adresses; le remboursement se fera comme ci-dessus.

On souscrit chez Guérin (Modeste), horticulteur, rue des Couronnes, n° 24, hors la barrière de Ménilmontant.

Annonce de quelques végétaux nouveaux ou peu connus. (Voir page 344.—Suite et fin.)

Taxaceæ. — *Taxus nucifera*. Pers. Cette plante a prouvé qu'elle est parfaitement rustique (en Angleterre), et qu'elle pourrait entrer dans une collection choisie d'arbres et d'arbrisseaux de pleine terre.

Conifera. Les nouveaux pins sont nombreux, et leurs descriptions sont trop longues pour être rapportées ici en entier.

Pinus geradiana. Arb. Brit. 3 feuilles, fruits petits comme ceux du *P. sylvestris*. Espèce de pleine terre.

Pinus Teocote. Arb. Brit. 3 feuilles. Originaire d'Ocotillo, s'éleve de 40 à 50 pieds anglais. Supporte la pleine terre. (Le pied anglais est d'un 15e moins long que le pied français.)

Pinus patula. Arb. Brit. 3 feuilles. Originaire de Guajoloté. S'élève de 60 à 70 pieds anglais. Paraît résister en plein air.

Pinus Hartwegii. Lindl. 4 ou 5 feuilles. Envoyé de Campanario, où il s'élève à 40 ou 50 pieds anglais.

Pinus Devoniana. Lindl. 5 feuilles qui ont près d'un pied de long. Cônes longs de 10 pouces. C'est le pin royal des Mexicains; il s'élève à 60 ou 80 pieds anglais: les graines ont bien végété en plein air.

Pinus Russeliana. Lindl. 5 feuilles. Cônes longs de 8 pouces. Croît au Mexique et réussit en pleine terre en Angleterre.

Pinus macrophylla. Lindl. 5 feuilles glauques et grêles. Très-commun à Anganguco, (environ 8,000 pieds anglais au-dessus du niveau de la mer). Résiste en plein vent.

Pinus pseudo-strobus. Lindl. 5 feuilles. Son nom indique ses rapports.

Pinus apulcensis. Lindl. 5 feuilles. Trouvé près d'Apulco par M. Hartweg. Sweet l'appelle par erreur, *P. acapulcensis*.

Pinus oocarpa. Schiede. 5 feuilles longues de 8 ou 10 pouces anglais. Trouvé près du volcan de Jorulla où il s'élève de 30 à 40 pieds. Il ne supporte pas aiséement la pleine terre.

Pinus Llaveana. Schiede. 5 feuilles. Les graines

sont grosses et se vendent sur les marchés de Mexico, comme celles du pin pignon dans le sud de l'Europe.

Pinus Montezumæ. Arb. Brit. 5 feuilles. L'arbre s'élève de 40 à 50 pieds anglais. Il a été trouvé au Mexique sur la grande route de Sumate, et paraît devoir supporter la pleine terre.

Pinus leiophylla. Schiede. On ne dit pas le nombre de ses feuilles. Ce n'est pas le *P. leiophylla* de Lambert; c'est le *Ocote chino* des Mexicains. Il croît sur les montagnes d'Anganguco à 7,000 pieds anglais au-dessus du niveau de la mer.

Pinus kesiya. Roile. Ses cônes ressemblent à ceux du *P. insignis.*

Pinus persica. Strangways. A des rapports avec le *P. halepensis.*

Pinus Hartwegii.

Abies orientalis. Gard. mag. Considéré comme une variété de Sapinette.

Picea religiosa. H. et B. Belle espèce, l'orgueil des Mexicains. Il s'élève à 150 pieds, et croît sur les montagnes d'Anganguco, à 9,000 pieds anglais au-dessus du niveau de la mer.

Picea Pinsapo. Gard. mag. Très-voisin, si ce n'est le même, de l'*Abies cephalonica.*

Cette liste de M. Loudon mentionne encore 7 cupressinées sous les noms de *Tuya Wareana; Cupressus thurifera; Juniperus taurica; J. squamosa; J. daurica; J. tetragona; J. flaccida;* et annonce qu'il existe encore 4 ou 5 autres espèces de pins dans le jardin de la Société, dont il ne parle pas, parce qu'elles n'ont pas encore reçu de noms.

Rondeletia speciosa, Bot. cab.

Cet intéressant végétal, introduit en Angleterre en 1830, figuré dans le *Botanical Cabinet* sous le numéro 1893, est un abrisseau de la famille des Rubiacées, originaire de la Havane, et qu'on devra probablement tenir en serre chaude chez nous. Il fleurit à la taille de 90 à 100 centimètres, et pourra prendre la forme du *Bignonia capensis.* Ses feuilles, opposées comme dans toute la famille, sont sessiles, ovales en

cœur, d'un vert foncé luisant, rugueuses, longues de 33 à 44 millimètres.

Les fleurs naissent en corymbe terminal; elles sont infundibuliformes, longues de 25 millimètres, d'un rouge écarlate à 5 lobes planes, et ayant la gorge orangée.

Cet arbrisseau était en fleur dans le mois de juin au Jardin des Plantes, et ses corymbes de fleurs paraissent devoir se succéder longtemps. C'est une plante très-propre pour le commerce, et on peut lui prédire un bel avenir. Il est prudent de la tenir en serre chaude, du moins l'hiver, jusqu'à ce que l'on connaisse mieux ses besoins. M. Chauvière en a présenté un pied à la dernière exposition.

Bigarreau Napoléon.

Il y a une douzaine d'années que j'ai vu ce bigarreau chez M. Parmentier à Enghien (Belgique). Ce savant horticulteur m'a dit l'avoir depuis peu obtenu de semis et l'avoir nommé lui-même Bigarreau Napoléon. Depuis cinq ou six ans, quelques pépiniéristes le relatent dans leurs catalogues, et j'en ai rencontré un jeune et fort bel arbre, couvert de fruits mûrs, le 6 juillet 1840, dans le beau et riche jardin de M. Vilmorin à Verrières. L'arbre soutient ses branches comme le merisier des bois. Le fruit est gros, cordiforme, rouge-clair d'abord, ensuite rouge rembruni, au moins du côté de soleil. La chair est blanche, croquante, son eau est abondante, sans couleur, sucrée, relevée, très-bonne; le noyau est rouge en partie.

Cette belle et bonne espèce mérite d'être plus multipliée: on ne la voit pas encore sur les marchés.

POITEAU.

Société royale d'Agriculture et de Botanique à Gand. — 63me *Exposition du* 20 *au* 25 *juin* 1840.

La salle de l'exposition contenait 2099 plantes présentées par 318 amateurs. La médaille en or, pour le contingent le plus riche en plantes fleuries et bien cultivées, a été remportée par la collection de M. HEYNDERYCX, l'accessit par celle de M. VERSCHAFFELT.

La médaille en argent, prix de la belle culture, a été remportée par un *Euphorbia splendens* de M. CHARLES DE LOOSE.

La médaille en argent pour la plus riche collection de *Pelargonium* a été décernée à celle de M. LOUIS VERSCHAFFELT.

La médaille en argent pour la plus riche collection de roses du Bengale a été remportée par celle de M. ROYER, père.

La médaille en argent pour les plus belles pensées au nombre fixe de 50, a été accordée à celles de M. BOEYE POELMEN.

ERRATUM.

Dans le numéro de mars 1840, page 32, *Poire de Ménager*, lisez : *Poire la Ménagère.*

TABLE.

Culture des jacinthes, fin, 349.—Société royale d'horticulture de Paris, exposition et prix remportés, 352. — Boutures de feuilles, 355. — Avis aux amateurs de belles pivoines herbacées, 355. — Liste de conifères nouveaux, 357. — Plante nouvelle *Rondeletia speciosa*, 358.— Bigarreau Napoléon, 359.--Société de Botanique de Gand, 359.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, nos 22-23.) JUILLET-AOUT 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8.

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Greffe sur des sujets bas dans les pays élevés et sujets aux vents.

Les arbres à tiges élevées réussissent peu dans les pays exposés aux vents continuels, et tels sont ceux qui avoisinent la mer. M. L. Noisette avait proposé des espaliers horizontaux qui paraissent ne pas avoir été adoptés, peut-être parce qu'on ne les a pas essayés avec la persévérance que demande toute expérience nouvelle. — M. Cazin, médecin à Sancer, près Boulogne, a pensé à greffer sur des sujets bas tels, par exemple, que le prunier de Reine-Claude sur le prunellier épine noire, *Prunus spinosa*. Les buissons de Reine-Claude obtenus par ce moyen, facilement abrités et ne tenant pas plus de place que des groseilliers, ont porté depuis 4 ans, avec abondance, un fruit gros, succulent et qui a bien mûri. — M. Cazin se propose, dit-il, de greffer, sur épine noire, l'abricotier et le pêcher de plein vent.

Lavage des arbres fruitiers avec de l'eau de potasse.

M. Soulange Bodin a communiqué à la Société d'horticulture de Paris une note sur ce moyen employé par M. Ch. Hall à Haarlem, près de Hall, état de New-York. Il est à regretter qu'on ne lui ait pas transmis la quantité de potasse à employer ; mais il est vraisemblable que le mélange doit être assez clair, et l'expérience apprendra bientôt les proportions. Les arbres

ainsi lavés sont exempts de toutes plantes parasites et de tous insectes. Des arbres abandonnés à eux-mêmes, pour faire la comparaison, étaient couverts de mousse, paraissaient vieux, sales, languissants, raboteux et décrépits; l'écorce des autres était fraîche, lisse et décelait une végétation vigoureuse.

Note sur la taille du Ribes sanguineum, par M. Pépin.

Le *Ribes sanguineum*, Groseillier sanguin, introduit depuis peu d'années dans nos cultures, est appelé à jouer un grand rôle dans les jardins d'agrément, comme arbuste printanier propre à orner les plates-bandes et les bosquets : déjà plusieurs jardins le possèdent, et l'on est tout émerveillé de ses belles et nombreuses fleurs rouges, sanguines, disposées en grappes, qui se développent, pendant le mois d'avril et le commencement de mai, dans toute la longueur de ses tiges, à la naissance des yeux, sans en excepter le terminal, d'où plus tard sortent de nouveaux bourgeons.

Jusqu'à présent sa culture était à étudier, tant par rapport à la nature du sol qu'à l'exposition qui devait lui convenir; aujourd'hui il est assez connu pour que l'on sache qu'il réussit à toutes les expositions ainsi que dans tous les terrains.

Il est une chose que je crois utile de faire connaître; c'est que ce bel arbuste ne produit ses fleurs que sur les jeunes bourgeons de l'année, qui se développent sur le bois de la dernière pousse, et comme il est assez vigoureux, j'ai remarqué qu'on le soumet à une taille trop sévère, comme on le fait pour beaucoup d'arbustes, ce qui lui retire tout l'avantage que l'on peut attendre de ses fleurs; cependant il doit être soumis à la taille, mais à une autre époque, sans cela il serait susceptible de ne point fleurir, de se dégarnir par ses branches inférieures, ou ses fleurs seraient petites et peu nombreuses.

Il en est ainsi pour beaucoup d'arbustes d'ornement, tels que plusieurs variétés de Rosiers que l'on soumet à une taille trop rigoureuse, comme les roses jaune, ponceau, et une infinité d'autres qui ne donnent que peu ou pas de fleurs, qui ne sont vraiment belles que la seconde année. C'est comme si l'on voulait tailler les

lilas avant leur floraison ; tout le monde sait qu'ils ne pousseraient qu'en bois et ne donneraient pas de fleurs l'année qu'ils auraient été taillés.

Ayant été à même de faire plusieurs observations de ce genre, je conseillerai de tailler le *Ribes sanguineum* après qu'il a fleuri, comme on le fait pour les Lilas varin, de Perse, etc., etc. Cette taille, comme toutes les autres, doit être raisonnée ; il faut ne pas tailler avec les ciseaux, comme on le pratique trop souvent, mais bien employer la serpette ou le sécateur. Cette opération doit se faire immédiatement après que les fleurs seront passées. Il faut avoir soin de tailler près d'un œil ou bourgeon bien disposé qui se trouve placé sur le bois d'un an, supprimer les branches affaiblies ou confuses, qui souvent ne font qu'altérer l'arbre sans pouvoir donner de fleurs. Par ce moyen, vous maintenez votre arbre en vigueur et vous obtenez, chaque année, une belle floraison. Si l'on ne pouvait faire cette opération tous les ans, il faudrait la faire au moins tous les deux ans.

Ce bel arbuste, planté dans un jardin, et le *Ribes palmatum*, Desf. (Groseillier à feuille palmée), dont la fleur est jaune et qui fleurit en même temps que le premier, alterné avec lui, produisent ensemble le plus joli effet possible, tant par le contraste de leurs fleurs que par l'odeur qu'exhalent celles du *Ribes palmatum*. Ce dernier a des rameaux plus minces et plus flexibles que le premier (il se tient moins bien par sa grande vigueur et par le poids de ses feuilles) ; soumis aux mêmes règles, il produit un effet charmant.

Les beaux échantillons qui sont plantés au Jardin du Roi attirent, par leurs belles et nombreuses fleurs printanières, les regards du public, qui demande chaque jour les établissements où il est assez cultivé pour s'en procurer : il en est plusieurs à Paris et dans les environs, tels que MM. Cels, Jacquin, etc. ; MM. Bertin à Versailles, et Lefèvre à Mortefontaine, qui commencent à le multiplier en grand.

Arcure des arbres fruitiers.

Un rapport a été fait à la Société d'Horticulture de Nancy et inséré dans le numéro de mai dernier des An-

nales de la Soc. d'Hort. de Paris, au sujet du procédé de l'arcure employé à Versailles, au potager du Roi, par les soins de M. Massey. — Les arbres qui ont servi d'expérience sont 120 Poiriers-Quenouilles, greffés sur cognassier, sujet qui prêtait merveilleusement à la réussite d'une prompte et abondante fructification. — Voici quelques-unes des questions résolues par M. Massey sur les demandes à lui faites par la Société de Nancy :

On ne courbe pas les rameaux latéraux, à moins qu'il n'y ait un vide à remplir ; on ne courbe que les branches partant du tronc, et celles-là doivent rester constamment dans cette situation. Ces branches, comme dans les quenouilles ordinaires, portent les bourses ou petites branches fructifères, et sont traitées de la même manière, c'est-à-dire que si elles portent des bourgeons trop nombreux, on en supprime, et l'on maintient courts ceux qui restent, en les pinçant à 2 ou 3 feuilles tant qu'ils sont tendres, ou en les cassant à 2 ou 3 feuilles lorsqu'en automne ils sont ligneux. — L'arcure, en portant l'arbre à fruit, diminue d'ailleurs considérablement la production des bourgeons à bois. — On courbe la flèche lorsque l'on juge que l'arbre est assez élevé. — On fixe les branches inférieures de l'arbre au moyen d'une ficelle à la base de la tige (et assez arquées pour que l'extrémité de la branche regarde la terre, à peu près de la même manière que se dirigent les branches d'un arbre chargé de fruits) ou à des piquets enfoncés en terre autour de la tige, à la distance d'un pied et demi à trois pieds, suivant le diamètre que l'on veut donner à la quenouille ; à celles-ci on fixe les suivantes successivement jusqu'à la flèche. — On courbe toutes les branches assez longues et que l'on veut faire fructifier ; mais il vaut mieux ne pas courber celles qui sont faibles. On conçoit qu'une opération qui tend à mettre un arbre à fruit n'est pas propre à augmenter sa vigueur ; ainsi, si les branches inférieures sont trop faibles, on pourrait d'abord ne courber que les supérieures. — Un an suffit pour former des branches à fruit sur une branche à bois arquée. — L'arbre, une fois que ses branches sont courbées, ainsi que sa flèche, ne croît plus en ampleur ni hauteur : l'époque où l'on doit commencer dépend donc de la grandeur que l'on veut lui

donner. — Une centaine d'arbres vigoureux, âgés de 15 ans, ayant eu leurs branches courbées au printemps 1837, furent couverts de fruits en 1838 et encore en 1839. On supprima l'hiver dernier beaucoup de bourses et de boutons à fruits; on continuera l'hiver prochain. — Combien la vigueur de ces arbres se conservera-t-elle de temps? M. Massey l'ignore, dit-il; mais si les branches finissent par s'épuiser, on pourra les renouveler en les coupant vers leur base, et en courbant plus tard le plus beau jet qu'elles auront poussé. Les branches de deux arbres courbés il y a 8 ans, présentent encore en ce moment la même vigueur qu'auparavant. — Au bout de quelques années, lorsque la branche courbée a pris son pli, on la raccourcit assez pour qu'elle ne recouvre pas les branches immédiatement inférieures. — La quenouille à branches courbées offre donc l'avantage de pouvoir être bornée dans son diamètre et dans sa hauteur, et de conserver des branches fructifères dans toute la longueur des branches courbées, tandis que les branches de la quenouille ordinaire se dégarnissent de ces branches fructifères du côté de la tige à mesure qu'en s'allongeant elles augmentent inutilement le diamètre de l'arbre.

La charpente d'un arbre en espalier à branches courbées se compose de la tige, des branches horizontales qui partent de la tige, et des branches courbées qui partent des branches horizontales. C'est sur ces branches courbées que naissent les petites branches fruitières. On laisse 2 à 3 pieds de distance entre les branches horizontales.

« L'arcure, » dit-on dans les Annales de la Société d'Hort. de Paris, « a fait beaucoup de bruit dans son origine. M. Fanon (vers 1780) a tout fait pour en rendre la pratique universelle; elle devait, selon lui, remplacer la taille, faire abandonner la serpette! — « Oui, disait alors tranquillement André Thouin, mais » pour faire prendre la hache quelques années après. » — L'arcure repose cependant sur un principe vrai en physiologie, mais elle produit un mal lorsqu'on l'applique sans discernement ou qu'on en abuse; et, comme il y a plus de mauvais praticiens que de bons, l'arcure

a produit plus de mal que de bien, et a fini par être abandonnée. »

M. Massey étant connu pour un homme qui ne reçoit rien avec enthousiasme, et qui ne repousse rien qu'après l'expérience, son opinion est ici d'un grand poids, et peut-être remettra-t-elle en usage une méthode excellente dont on n'a pas su user convenablement.

Les 120 poiriers dont il est question ci-dessus étaient souvent improductifs, à cause du trop grand développement des bourgeons à bois; ils ont cependant produit en 1838, année peu abondante en ce genre de fruits, 14,000 poires assez belles pour avoir été fournies au palais pour les besoins des tables du roi.

Nouveau moyen de boutures dans le charbon.

M. Lemaire, auteur actuel de l'*Herbier de l'Amateur*, II^e^ série, fait connaître, d'après un journal allemand, un nouveau moyen de boutures, qui accélère beaucoup la production des racines chez les végétaux qui avaient de la peine à en produire, et qui fait sortir d'abord des callosités, puis ensuite des racines, de simples feuilles, des calices, etc. C'est M. Lucas, directeur des serres à Munich, chez lequel ce procédé a été employé. Dans ces serres, les coffres sont remplis de braise au lieu de tannée ou de mousse. Les essais de boutures eurent lieu dans un coffre rempli de charbon, dont la couche avait de trois à quatre pouces. Beaucoup d'espèces, notamment les cactées, prirent racine dans ce sol dans l'espace de huit à quatorze jours : elles étaient beaucoup plus vigoureuses qu'elles ne sont ordinairement. Beaucoup de végétaux à reprise difficile produisirent des racines en 3, 4 et 6 semaines. Il est plusieurs sortes de végétaux qui n'ont pas réussi par ce procédé; mais elles sont en petit nombre. Des morceaux de feuilles, des folioles, des feuilles de plusieurs pins ont produit de belles racines ou au moins des callosités. Il est fort intéressant de se livrer à des expériences d'après ces curieux essais, qui promettent d'importants résultats à l'horticulture.

Sur la fructification des arbres, par M. Soulange-Bodin. (*Le Cultivateur*, 12e année, 6e cahier.)

Il y a, parmi les arbres fruitiers, des variétés qui fleurissent abondamment chaque année, mais dont les fleurs tombent bientôt sans qu'un seul fruit noue, quoique le sol, l'exposition et les soins du cultivateur semblent également concourir au succès de la récolte. Toute la séve de ces arbres, généralement plus vigoureux que les autres, paraît s'épuiser dans une production surabondante de fleurs; et si l'art ne vient à leur secours, il ne leur reste plus de force pour développer leurs fruits. On a remédié avec succès à cet inconvénient, en retranchant, à l'aide de ciseaux, tels que ceux dont on se sert pour éclaircir les grappes de raisin, une partie des fleurs, ou plutôt des boutons à fleurs formant les corymbes, aussitôt qu'ils sont assez allongés pour pouvoir passer entre eux les pointes de l'instrument, quelques jours avant leur épanouissement; on laisse seulement 5 ou 6 fleurs sur chaque corymbe, suivant sa force, en ayant soin de conserver de préférence les fleurs portées par les pédoncules les plus vigoureux, et qui sont en même temps plus rapprochées du centre. Cette opération a pour effet de faire refluer la séve aux fleurs conservées, et de leur donner assez de force pour produire 2 à 3 fruits sur chaque ombelle, produit qui suffit pour indemniser des soins qu'elle entraîne. — On peut encore avoir recours à un autre procédé moins minutieux et moins long, et qui a été employé avec succès sur de jeunes arbres : c'est de retarder l'opération du raccourcissement du jeune bois jusqu'à ce que les fleurs soient à l'état de développement indiqué ci-dessus, et de les rabattre à la longueur usitée. Le retard, imprimé par là au mouvement de la séve, fait nouer le fruit en abondance.

Procédé pour la translation des grands arbres. (*France Industrielle.*)

Description d'un moyen employé en Angleterre pour faire cette opération avec succès.

Les ouvriers s'occupent de dégager les racines de la terre qui les environne, en prenant le plus grand soin

de ne pas les blesser. C'est de la parfaite conservation de ces fibres que dépend surtout le succès; c'est par elles que la séve arrivera jusqu'aux pointes les plus déliées de l'arbre. Lorsqu'enfin il est détaché, il ne faut pas enlever la terre qui adhère encore à ses racines, et il conviendra même de l'en envelopper jusqu'à la tige. Enfin, on l'attache à la machine qui doit le transporter.

Cette machine, inventée par Brown et considérablement améliorée par sir Henry Stuart, consiste en une longue pièce de bois exhaussée sur deux roues très-hautes: il y en a de trois dimensions différentes, traînées par un, deux ou trois chevaux. On les emploie suivant les dimensions de l'arbre qu'on veut enlever. Cet arbre, que l'on a laissé dans la position verticale, est fortement assujetti à la pièce de bois, que l'on a placée dans la même position. On fait ensuite reprendre à celle-ci la position horizontale, et, en la reprenant, elle achève de dégager l'arbre du sol et l'entraîne dans son mouvement.

L'arbre est placé de manière que les branches doivent servir de contre-poids aux racines, et quand une fois l'équilibre est bien établi, c'est une chose remarquable combien peu il faut d'efforts pour le faire mouvoir. Pour que cette balance soit exacte, on met dans les branches un homme ou deux, qui changent de place comme une espèce de lest mobile, jusqu'au moment où la pondération est parfaitement exacte.

Les racines, ainsi que les branches, sont liées pendant le transport; car il est de la plus haute importance qu'elles ne se mêlent pas aux roues et qu'elles ne traînent point sur le sol, qui pourrait les briser ou les contourner. Cette masse, quand une fois elle est mise en mouvement, est manœuvrée, comme une pièce d'artillerie, par un conducteur placé à un des deux bouts. On découvre ensuite le trou destiné à recevoir l'arbre transplanté, et l'on a soin de ne pas lui donner plus de profondeur qu'il n'en faut pour recevoir, sans les blesser, les racines verticales.

Chacun sait que dans les climats habituellement orageux, les arbres se développent dans la direction du vent qui prédomine; il en résulte qu'ils projettent irrégulièrement leurs masses de feuillage, comme si une

main irrésistible les forçait à prendre la direction qu'elles suivent.

Or, suivant une ancienne règle répétée par tous ceux qui se sont occupés de cette matière, un arbre transplanté devait toujours être orienté de la même manière que dans sa position primitive ; mais sir Henry, contrairement à cette règle, insiste fortement pour que l'arbre soit mis en sens inverse de son ancienne exposition : c'est un moyen infaillible d'en établir la symétrie et de le forcer de distribuer également ses rameaux et ses touffes de verdure.

Culture du maïs aux environs de Paris. (*Mémorial Encyclopédique*, n° 114.)

M. Brunet, de Nanteuil, s'est livré à des essais de culture du maïs aux environs de Meaux, et ces essais ont beaucoup d'importance d'après les avantages de cette plante. M. Brunet pense que par une culture appropriée, dont il a fait la tentative avec plein succès en 1838 et 1839, on pourra introduire le maïs dans la grande culture du centre et du nord de la France. Parmi les modifications introduites dans les détails de la culture de cette plante par l'auteur, et qui peuvent contribuer à sa réussite, deux opérations principales doivent être signalées : ce sont l'effeuillement complet des plantes, qui produit pour les bestiaux un excellent et très-abondant fourrage vert, et ensuite la torsion des tiges après la formation des épis, de manière à les tourner la pointe en bas. Une commission a reconnu que les échantillons de l'auteur étaient arrivés à un degré de maturité parfaite ; en conséquence, on peut conclure que ces essais doivent en encourager de nouveaux, afin de constater définitivement la possibilité d'introduire le maïs dans la grande culture du nord.

Incendie d'une prairie. (*Journal d'Agriculture Pratique du Midi.*)

Les découvertes les plus utiles sont souvent dues au hasard ; j'en signalerai une qui peut être très-avantageuse à l'agriculture.

Le 8 du mois d'août dernier, les maîtres-valets de

M. Louis Roques, propriétaire à Donneville, canton de Montgiscard, voulant détruire les mauvaises herbes qui couvraient un champ ayant produit du blé, y mirent le feu : les flammes, poussées par un vent du midi, eurent bientôt consumé le chaume de ce champ; mais trouvant ensuite sur leur direction une grande étendue de prés, dont l'herbe était desséchée, elles y pénétrèrent, et bientôt la superficie de cinq ou six hectares de pré fut réduite en cendres. Des secours étant survenus, le feu fut arrêté; le propriétaire du pré incendié allait demander des dommages à M. Roques, responsable du fait de ses maîtres-valets, mais celui-ci engagea le propriétaire à attendre les premières pluies de l'automne, espérant qu'elles répareraient les dommages : en effet, les pluies étant survenues, une herbe, d'une excellente qualité, a succédé en abondance à la mousse qui, avant l'événement, infestait les prés incendiés.

Il résulte de cet événement qu'au moyen du feu, employé sur les prairies naturelles, lorsque l'herbe est desséchée, on peut les délivrer de la mousse qui s'oppose évidemment à leur production. PRATVIEL.

Note du Rédacteur. L'événement que signale M. *Pratviel* est pleinement justifié par la théorie qui recommande l'emploi des cendres sur les prairies naturelles, et dont les Hollandais font un si grand usage, tant pour augmenter la masse du foin que pour détruire le jonc et les mousses. Toute la difficulté consiste à trouver des prairies qui, dans un temps de sécheresse, présentent une assez grande quantité d'herbe pour alimenter la combustion.

Exclusion des courges et autres cucurbitacées d'un jardin où l'on cultive des melons.

Dans un mémoire de M. d'Anglure, membre de la Société d'Agriculture de Saint-Omer, on remarque la recommandation de ne cultiver, dans le même jardin, ni la courge, ni autres cucurbitacées; car, au moyen des rapports de famille, le pollen de ces plantes, apporté par les abeilles dans le calice des fleurs, donne au fruit un goût de citrouille qui altère leur succulence. Ici se confirme l'observation générale, et en particulier celle du vénérable M. Sageret.

Nouvel engrais, composé de l'eau qui a servi à laver le gaz d'éclairage.

Voici le résultat d'un essai fait en Angleterre sur $\frac{1}{4}$ d'arpent de terre, de médiocre qualité, à la surface duquel on répandit, une semaine avant les semailles, 1,600 litres de l'eau qui avait servi au lavage des gaz.

L'orge qui y fut semée présenta une couleur et une vigueur prononcées, tellement différentes de l'orge du reste des terrains qui avaient été fumés à la manière ordinaire, que tout le monde en fut dans l'étonnement. Le produit en grain, et le pâturage après la moisson, ont été également supérieurs. — L'auteur de l'article qui nous est transmis, pense que cette eau, quand on pourrait l'avoir à sa portée, serait employée très-avantageusement dans l'horticulture, et qu'elle aurait l'avantage de détruire les vers. L'essai a été fait à la ferme de Boilivin, à 7 milles de Pennome.

Étude et destruction de la pyrale de la vigne.

Dans l'histoire des insectes nuisibles à la vigne, et particulièrement de la pyrale, qui dévaste les vignobles de plusieurs départements, M. Audoin traite des causes qui peuvent amener la diminution de la pyrale. Il a fait une remarque curieuse, c'est que dans certaines localités où l'on devait, à cause des dégâts de l'année précédente, redouter beaucoup les ravages de l'insecte, on les voyait subitement disparaître. Les circonstances atmosphériques sont souvent utiles sous ce rapport; ainsi la coïncidence de pluies froides avec l'accouplement en fait périr un très-grand nombre; mais la pyrale a des ennemis plus redoutables encore : ce sont de petites Ichneumonides, Chalcis, etc., qui piquent et dévorent les chenilles et les chrysalides, et souvent les détruisent dans une proportion vraiment énorme. — Relativement aux procédés de destruction de l'insecte, M. Audoin les a tous essayés, et il y en avait un nombre incroyable à tenter. Enfin, il est arrivé à reconnaître que le moyen le plus efficace de détruire la pyrale, c'est la destruction des pontes, à laquelle on arrive facilement par l'enlèvement des feuilles qui portent des plaques d'œufs; cet enlèvement doit avoir lieu au milieu de juillet ou au

commencement d'août. Suivant les saisons plus ou moins avancées et les localités plus ou moins méridionales, M. Audoin s'est arrêté à une méthode qui consiste à enlever la feuille entière ; et il annonce que cette méthode est devenue si familière pour les vignerons, citant surtout ceux des départements du Rhône et de Saône-et-Loire (le Beaujolais et le Mâconnais), qu'ils sont parvenus à très-bien apercevoir des plaques à peine perceptibles, c'est-à-dire ne se composant que de 3 à 4 œufs; le plus souvent la plaque contient 40, 50, 100, 200 œufs et plus. Ce mode de destruction est d'une grande facilité pour les propriétaires, qui n'ont qu'à vérifier si les feuilles qui ont été enlevées portent des plaques, et à les payer ensuite au poids. Dans une 5e partie, l'auteur fait connaître les insectes nuisibles à la vigne, autres que la pyrale; il était essentiel de les bien étudier pour qu'on ne les confondît pas avec la pyrale, attendu que les moyens de destruction ne sont pas du tout les mêmes.

Destruction des rats des champs.

Au mois de mars, après les gelées, les habitants de Dijon enfoncent dans la terre des pots un peu profonds que l'on remplit d'eau à moitié, et couvrent cette eau de *bouffe*, qui, naturellement, surnage. Le journal qui cite ce fait n'explique pas ce que c'est que la bouffe, mais il ajoute que les rats viennent y chercher *les grains qu'elle peut contenir*, qu'ils s'embarrassent dans la partie humide et se noient. On trouve quelquefois un nombre considérable de ces animaux noyés dans le même vase. Il faut alors changer l'eau et la bouffe.

Destruction des insectes par les oiseaux.

Il est beaucoup de gens qui ne peuvent pas comprendre combien il importe de conserver les petits oiseaux, qui ont, pour ainsi dire, reçu de la nature la mission d'arrêter les ravages causés par des myriades de chenilles qui menacent sans cesse les végétaux. Pour parvenir à ce but, on a imaginé mille expédients qui ont presque toujours été sans succès. En voici un qu'emploie avec une pleine réussite un habitant d'Auxonne.

Il a su fixer dans ses vergers un nombre considérable d'oiseaux *mésanges*, qui passent des journées entières à visiter les arbres, à les purger des chenilles et de leurs œufs, ainsi que des vers et autres insectes qui se cachent sous l'écorce et dans les cavités à l'abri du froid.

Il s'est procuré des morceaux de troncs ou branchages de saule de 40 à 50 centimètres de longueur, et de la grosseur d'au moins 50 de tour, d'une écorce grossière mousseuse. Avec une tarière, le cœur du morceau est perforé de 30 centimètres de profondeur sur un diamètre de 7 à 8; une ouverture latérale est établie de même diamètre, en forme de lumière, vers l'extrémité. L'entrée par un bout est bouchée avec de la terre glaise grasse et de la mousse. Puis ces nids d'un nouveau genre sont fixés sur les arbres du verger. Sur 20 nids de cette espèce singulière, 18 ont été occupés, en 1839, chez M. T...; et, dans chaque nid, il est né de 18 à 24 petits oiseaux.

Si bien placées à l'abri des animaux malfaisants, toutes les nichées réussissent, et bientôt 3 à 400 petits oiseaux viennent sur un seul point réclamer pour leur nourriture au moins 3 à 400 chenilles par jour; cette nourriture obligée pendant au moins trente jours, fait sur place une destruction de plus de 120,000 chenilles. Voilà certes un grand avantage pour un verger, si l'on calcule que ces jeunes oiseaux reviendront l'année suivante, par un instinct tout naturel, visiter leur patrie au mois de mars, et nettoyer les arbres qui leur ont servi de berceaux des œufs de chenilles qui y seront logés. On ne peut calculer, mais on peut apprécier les avantages à retirer de cette méthode.

Nouvelle enclume pour battre les faux.

(*Le Cultivateur*, mai 1840.)

En agriculture comme en industrie, les moindres perfectionnements ont leur importance. Nous devons donc signaler ceux que M. Bourdeau, taillandier à Excideuil (Dordogne), vient d'apporter à l'appareil employé pour le battage des faux. Ces perfectionnements sont tels qu'on peut les regarder comme une véritable invention. L'appareil de M. Bourdeau ne diffère ce-

pendant de l'ancien que sous le rapport de la forme. Du reste, comme celui-ci, il ne se compose que d'une enclume et d'un marteau. Les essais qu'on en a faits à la ferme-modèle de Sallegourde, dans les propriétés du général Bugeaud et ailleurs, ont démontré d'une manière incontestable :

1° Que les faux battues au moyen de cet instrument ont le taillant plus uni, plus affilé; qu'elles coupent beaucoup mieux, plus longtemps, et font un meilleur usage que les faux battues au moyen de l'ancien appareil;

2° Que 8 ou 9 minutes au plus suffisent, avec le nouvel appareil, pour battre une faux;

3° Que l'opération, difficile avec le marteau ordinaire, et toujours si imparfaite, est rendue très-facile par l'emploi du nouvel appareil.

M. Bourdeau fabrique son appareil au prix de 8 fr.

Sur la patate. (Extrait d'une notice lue à la Société d'Agriculture de Paris, par M. Sageret, le 8 avril dernier.)

« Bien que mes plantes provenant du semis de graines récoltées par moi à Paris, il y a trois ans, et multipliées depuis par boutures et drageons, fleurissent aisément, je n'ai pu obtenir depuis 2 ans ni graines ni fleurs sur aucune espèce, non plus que sur les anciennes.

» Voici les divers procédés employés par moi pour la conservation du plant dans ma serre pendant le dernier hiver, pour la plantation de 1840.

» 1° On peut conserver les tubercules de patates, gros, moyens ou petits, sur des tablettes, dans une bonne serre, ou à nu, ou enveloppés de papier; on doit préférer les tubercules de moyenne grosseur, parce que les gros sont sujets à pourrir et les petits à se dessécher; ce moyen est très-simple, mais on en perd beaucoup et j'y ai renoncé.

» 2° On peut conserver dans une très-bonne serre des marcottes faites en pots dans le courant d'août ou de septembre, en les plaçant sur couche; mais on en perd une certaine quantité, et j'y ai également renoncé.

» 3° On peut, lorsqu'on arrache ses patates, prendre,

autour du pied arraché, des drageons ou pieds secondaires de moyenne force, en ôtant les tubercules et ne laissant que les racines tuberculeuses; ces plantes doivent être châtrées à deux ou trois yeux, quand leurs branches sont trop longues; on les met ensuite dans des pots de moyenne grandeur, remplis de tannée, en contournant les racines tuberculeuses sans les casser, et en plaçant ces pots comme il est dit en l'article précédent: j'ai renoncé encore à ce moyen, parce qu'on en perd également beaucoup, à moins de très-grandes précautions pour les garantir de l'humidité ou du froid.

» 4° On peut, lors de l'arrachage, prendre les tubercules les plus petits et inutiles pour la consommation, ou, faute d'iceux, des racines tuberculeuses; les placer de préférence dans des pots garnis de tannée: on peut en mettre plusieurs dans le même pot, en les isolant le plus possible. Ces pots devront être placés dans une serre tempérée, sur des couches de tannée pure; cette tannée doit être nouvelle et le moins humide possible; je donne à ces couches ordinairement 1 mètre ou 1 mètre et un tiers de largeur et autant de hauteur, dans une position la moins humide et sans aucune addition de terreau. Je préfère les couches de tannée à celles de fumier, parce que la tannée a une chaleur plus égale, plus douce, et qu'elle peut se conserver une année entière; qu'elle laisse filtrer l'eau plus aisément, et qu'elle m'a paru, d'ailleurs, favorable à la végétation des patates.

» J'ai cru remarquer, mais cette remarque a besoin de confirmation, que, pour la conservation du plant, soit en tubercules, soit en racines tuberculeuses, un léger indice de végétation naissante était avantageux; il est bon que les yeux soient visibles, et cependant il ne faut pas que leur végétation soit trop vive, ni qu'elle prenne trop d'accroissement pendant l'hiver, pour ne pas être gâtée par le froid ou l'humidité; ces yeux ne doivent sortir de terre qu'en février ou mars. Le feuillage des patates est, en général, assez délicat, et cependant j'ai pu conserver, jusqu'à cette époque-ci, en beau feuillage, la patate rose de Malaga et celle de la Nouvelle-Orléans, dont un rameau a 5 mètres de long; quand la saison favorable sera venue, je les placerai à l'air libre sur une bonne

couche, le long d'un mur; je les y palisserai, et j'espère qu'elles fleuriront dans le courant de l'été.

» 5° On peut, au lieu de placer ces racines tuberculeuses dans des pots, les étaler sur la couche elle-même en les recouvrant de 2 à 3 centim. de tannée; avec ce dernier procédé très-simple, on en conserve une bien plus grande quantité. Un ou deux arrosements, très-légers, pendant tout l'hiver, suffisent à ses couches.

» Si j'eusse ainsi traité tous ces résidus de ma plantation lors de l'arrachage, et employé seulement ces deux derniers procédés, ma serre en aurait été encombrée, et j'aurais eu de quoi planter plusieurs hectares.

» En définitive, et en suivant ces deux derniers moyens, je pense qu'avec une bonne serre, tous les ustensiles convenables et un jardinier intelligent, le plant nécessaire pour garnir un hectare ne coûterait que de 30 à 50 francs, suivant les localités.

» Je ne dois donc pas douter que la culture de la patate ne puisse devenir vulgaire en pleine terre, dans toutes les localités où les melons se cultivent également avec succès en pleine terre. »

Poiriers de semis. (Extrait d'un rapport fait par M. Parisot à la Société d'Emulation des Vosges.)

« Le 15 octobre dernier, M. Perrin (Joseph), propriétaire à Golbey, près d'Epinal, m'apporta, pour être mis sous les yeux de la Société, un panier contenant une trentaine de très-belles et bonnes poires de toutes sortes, qu'il m'assura provenir d'*arbres non greffés*, mais venus d'un seul et même semis de pepins exécuté par lui dans son verger, il y a près de trente ans.

» On sait que les fruits obtenus d'un premier semis sont, communément, petits, rugueux, plus ou moins acerbes, et que si M. Van Mons est parvenu à en obtenir d'excellents, ce n'a été qu'au moyen de plusieurs semis successifs. — Ici, au contraire, par un seul et même semis, on aurait le volume, la forme, la douceur et toutes les autres qualités des fruits greffés, et ceci non sur une seule espèce, mais sur vingt; non sur un seul arbre, mais sur quarante.

» Assurément des faits aussi importants méritent d'ê-

tre circonstanciés avec détails et consciencieusement constatés.

» A cet effet, je demandai d'abord à M. Perrin quels étaient les fruits dont il avait confié les pepins à la terre, son choix dans les pepins, son mode de culture, etc.

» Ces fruits étaient des *doyennés* en grande partie, puis des *beurrés*, des *rousselets*, des *ambrettes*, des *sucrés verts*, et quelques *casloués* dits *poires de rond*, dans le pays, à cause de leur forme ronde.

» Il apportait un soin extrême dans le choix des pepins; il n'en prenait que de fruits choisis, sans tache aucune, ayant crû vers le sommet des arbres, jouissant librement de l'action du soleil et de toutes les influences atmosphériques; il ne prenait pas non plus tous les pepins de ces fruits choisis, mais seulement les plus beaux, les plus pleins, ceux convexes des deux côtés. — Ainsi, pour les légumes, les graines les mieux nourries, celles prélevées vers le sommet des sujets régénérateurs donnent les plus beaux résultats. — Les pepins triés et choisis, il les laissait sécher à l'air libre, jusque vers Noël, puis les conservait dans un vase de terre vernissé, rempli de sable humide. — Le mois de mars arrivé, il les semait dans une banquette récemment bêchée et fumée, à l'exposition du sud ou de l'est; il repiquait les brins en pépinière la deuxième année, puis mettait les plus beaux en place dans un verger établi exprès, lorsqu'ils avaient atteint le diamètre de 18 à 22 millimètres.

» Ces renseignements préalables acquis, restait 1° à déguster et à classer les fruits en question; 2° à se transporter dans le verger (4 kilomètres seulement d'Epinal), à l'effet d'examiner si les arbres qui les avaient portés n'avaient pas réellement été greffés, leur nombre, leur port, leur croissance, leur fécondité, la nature du sol, etc., etc.

» Pour opérer la *dégustation* et le *classement*, j'ai réuni une commission provisoire composée des membres les plus zélés et les plus instruits en horticulture, au nombre de cinq; quatre jardiniers, dont un pépiniériste habile, y furent adjoints; tous remarquèrent d'abord, et non sans étonnement, que le *volume* des fruits mis sous leurs yeux, ne différait pas sensiblement de celui des mêmes fruits greffés, et ne rappelait en rien les formes chétives des sauvageons.

» Quant au *goût*, les fruits, dont la saison était arrivée, ont été trouvés, d'une voix unanime, d'une chair fondante, agréablement parfumés, en un mot, aussi bons au moins que ceux greffés; quelques-uns même meilleurs et distingués par une saveur particulière. On n'a pu bien apprécier encore le mérite des espèces tardives, on a remis cette appréciation à l'époque de leur maturité complète; on a seulement constaté, en les entamant, qu'elles ne recélaient rien d'acerbe ni de sauvage.

» Quant au *classement des espèces*, les difficultés ont été grandes, à raison des *variétés nouvelles* et nombreuses qui se sont présentées (1) : ces variétés se manifestent, non-seulement dans le goût, mais dans la forme, dans le volume, dans la couleur et jusque dans l'époque de la maturité complète. Sans doute ces variétés ont plus ou moins de rapport avec le type original ; mais on ne pourrait cependant affirmer que ce type lui-même soit reproduit sans modification aucune.

» Nous n'avons pas besoin d'ajouter que des *variétés* ainsi multipliées sont un vrai présent de la nature aidée de l'art, et qu'elles appellent toute l'attention des horticulteurs : quant à leur nom, ayons d'abord de bons fruits; soyons reconnaissants envers ceux qui nous les auront procurés; la nomenclature viendra après.

» Dès le lendemain, la plupart de MM. les commissaires et d'autres amateurs encore se rendirent dans le *verger* de M. Perrin. Ce jardin est situé à un kilomètre du village de Golhey, sur la grande route de Nancy à Bâle ; il est isolé de toutes parts, ainsi point d'hybrides à invoquer.

» Son *sol* est une bonne terre franche, argilo-siliceuse ; le sous-sol est une alluvion de la Moselle, qui coule à peu de distance ; sous cette alluvion règne indéfiniment la couche argilo-siliceuse.

» Avant les plantations de M. Perrin, ce terrain était laissé en nature de champ ; maintenant nos commissaires y ont compté quarante-cinq poiriers, presque tous déjà

---

(1) Nous verrons que le verger de M. Perrin contient 45 poiriers, et il n'y en a pas deux, dit-il, dont les fruits se ressemblent parfaitement.

forts, élancés, remplis de vigueur, comme les enfants de la nature, craignant moins les intempéries des saisons que ceux greffés, rapportant davantage et ne faisant pas *versennes* chaque deux ans.

» Ils se sont assurés que les *arbres en question n'avaient pas été greffés*, d'abord à l'inspection minutieuse du tronc, ensuite par les épines courtes et piquantes que présentaient çà et là quelques branches chiffonnes dans les arbres qui n'avaient pas été suffisamment élagués.

Enfin ils se sont convaincus que les poires offertes à la Société *provenaient bien réellement de ces arbres*, puisque ceux-ci en portaient encore de pareilles qu'ils ont cueillies et goûtées sur place.

» Ce n'est guère que depuis douze à quinze ans que le propriétaire a pu obtenir une recette appréciable ; il est même quelques sujets, en petit nombre, qui n'ont pas porté encore : on a observé que, quand les arbres se mettaient à fruit, leurs feuilles prenaient un plus grand développement.

» Les faits étant ainsi établis d'une manière incontestable, j'ai convoqué la Société le 31 octobre. Un nouveau panier des mêmes poires fut déposé sur le bureau ; tous les membres présents ont examiné, goûté, accueilli avec bienveillance ces nouveaux dons de la Pomone vosgienne ; la commission provisoire a été confirmée, et son rapport, fait par l'organe de M. Denis fils, approuvé ainsi que ses conclusions. C'est dans ce rapport que j'ai puisé la plupart des faits ci-dessus.

Vétiver, son introduction et sa culture à Montpellier.

M. Chapel, membre de la Société d'Agriculture de Montpellier, a lu à cette société la note suivante sur l'acclimatation du VÉTIVER, *andropogon squarrosus* :

« J'ai l'honneur de faire connaître à la Société d'Agriculture un produit tout nouveau pour nos cultures méridionales, et qui pourrait offrir un fourrage abondant, en même temps que ses racines trouveraient un emploi distingué dans les usages de l'économie domestique.

» Ces racines, qu'on nomme vétiver, sont de l'odeur

la plus agréable ; elles ont, d'ailleurs, le mérite de conserver les vêtements de laine pendant l'été, en éloignant les teignes qui les dévorent et dont on a tant de peine à se garantir.

» La plante qui produit le vétiver est originaire de l'Inde ; elle appartient à la famille des graminées, du genre *andropogon*, auquel on ajoute le nom spécifique de *squarrosus*.

» D'une souche de consistance ligneuse, s'élève une tige comprimée, formée de la réunion de huit à dix feuilles qui s'engaînent jusqu'au tiers de leur longueur. Cette gaîne se dilate vers la partie supérieure, et donne alors un caractère angulaire à la feuille, dont les bords sont garnis de légères aspérités.

» La hauteur totale de la plante, qui est d'une végétation vigoureuse, ne dépasse guère 1 mètre 30 à 40 c. ; et, quoique l'aspect rude des feuilles semble indiquer un mauvais fourrage après la dessiccation, il est, au contraire, fort doux, d'une mastication facile, et les animaux s'en repaissent sans répugnance.

» Voilà près de deux ans que je cultive le vétiver ; je ne l'ai pas encore vu disposé à fleurir, ce qui prive de le multiplier par semences ; mais malgré les garanties que pourrait offrir ce moyen de propagation, en donnant des plantes plus rustiques, il est presque certain, cependant, que, par la séparation des touffes, on pourra compter, à l'avenir, sur une plante susceptible de remplir une des lacunes de notre économie agricole.

» La question de l'entière acclimatation du vétiver demande encore à être soumise à des essais réitérés ; mais tout porte à croire que, sur les données que nous avons de sa facile croissance, il suffira de quelques soins pour parvenir à nous l'approprier ; c'est ce dont je vais m'occuper cette année, et trois fortes touffes sont, à cet effet, abandonnées à la pleine terre, afin de me rendre raison de sa rusticité.

» Je m'empresserai, Messieurs, de vous faire connaître les résultats de ces expériences, et je réserve, pour ce moment, de plus grands détails que j'aurais pu vous donner sur cette plante. Il m'a paru préférable d'entreprendre des essais de culture plus en grand,

afin de vous donner mieux que des espérances, quand ma pratique m'aura rendu certain du succès dans la culture de cet intéressant végétal. »

Conservation des artichauts.

Lorsque les artichauts sont surabondants, on enlève les feuilles jusqu'à ce que l'on parvienne à la partie mangeable ; on les coupe en 4 et on les plonge pendant 5 minutes dans une eau bouillante où l'on a fait fondre du sel dans la proportion de 4 pour 100 du poids de l'eau. On les retire, et on les met égoutter et sécher dans des corbeilles au grand soleil. Etant bien secs, on les conserve dans des boîtes, où ils se garderont un an s'ils sont à l'abri de l'humidité. Quand on veut s'en servir pour ragoûts et garnitures, on les met tremper environ une demi-heure dans l'eau tiède.

Sucre de citrouille. (*Ann. de l'Agriculture française*, par M. Bouchard, 4e sér., n° 2.)

M. Hoffmann a établi une petite sucrerie de citrouille ou potiron, à Zambor, en Hongrie ; il a fabriqué 2,000 kilog. de sucre brut, dont il a raffiné une petite partie.

50 kilog. pesant de citrouilles fournissent autant de sucre que le même poids de betteraves. M. Hoffmann a, de 13 à 1400 kilog. de citrouilles, obtenu 50 kilog. de sucre ; mais 1 hectare de terre produit trois à quatre fois plus de citrouilles que de betteraves : 6,000 mètres carrés donnent au moins 40,000 kilog. de citrouilles ; il y en a qui pèsent 100 kilog., une a pesé 130 kilog., et on peut obtenir 2 citrouilles ou potirons ordinaires par 3 à 4 mètres carrés.

Pour faire le sucre, on ouvre les citrouilles et on les coupe en plusieurs morceaux (on en sépare les graines, qui donnent près d'un cinquième de leur poids d'une huile excellente), et on râpe les morceaux, écorce et chair, avec de fortes râpes semblables à celles que l'on emploie pour les betteraves, parce que l'écorce est assez dure. On presse la pulpe comme celle des betteraves. M. Hoffmann a obtenu 82 pour 100 de jus, de 3 à 11 degrés de Baumé. Ce jus a, sur celui de la betterave, le grand avantage de ne pas s'aigrir aisément, et peut res-

ter doux plus de vingt-quatre heures. On défèque, on filtre au charbon animal, et on cuit exactement comme pour le jus de betteraves. Une sucrerie montée pour les betteraves convient parfaitement pour les citrouilles; il ne faudrait qu'y ajouter une meule d'huilier pour concasser les gros morceaux du fruit avant de les présenter à la râpe.

Les brebis préfèrent les résidus des citrouilles à ceux des betteraves. Les betteraves exigent un sol très-profond et fertile; mais la citrouille se contente d'un sol moins profond et plus léger. La betterave convient aux pays humides et du nord, et la citrouille aux pays méridionaux; car elle vient bien dans les colonies, où la variété dite *giraumont* est beaucoup plus sucrée que la citrouille (potiron) de Paris. Il y a même, dans les colonies et à Bourbon, une espèce de courge beaucoup plus sucrée que ce que nous connaissons en Europe; mais, dans les colonies, la canne à sucre a sur cette courge l'immense avantage de fournir le combustible nécessaire à sa cuisson.

Peut-on extraire du sucre de la tige de maïs?
(Extrait des Mém. de la Soc. d'Agr. de Saint-Omer.)

L'affirmative avait déjà été prononcée, d'après les travaux de plusieurs savants. Un membre de la Société de Saint-Omer, M. Pallas, s'est livré à de nouvelles recherches. D'abord il a présenté, en 1823, deux petites fioles contenant 65 grammes de sirop provenant de tiges de maïs, dont la Société a reconnu la saveur vraiment sucrée; plus tard, le même M. Pallas annonce qu'il a observé des cristaux de véritable sucre, d'un grain dur et solide, dans une certaine quantité de sirop conservé dans des verres, et cette nouvelle communication est écrite sur du papier qu'il a fabriqué avec du parenchyme de maïs, après en avoir extrait toute la matière sucrée. Ce n'est pas sans fruit que l'Académie des sciences, qui avait eu communication de ces faits, a engagé l'auteur à poursuivre ses travaux, puisque, dans le mois de janvier 1836, M. Pallas a enfin mis sous les yeux de la Société de Saint-Omer différents échantillons de sucre de maïs cristallisé de la manière la plus prononcée, et a pu indiquer, au mois

d'avril suivant, le poids de ses produits, qui consistaient en 16 kilog. et demi de sucre brut et 20 kilog. d'une excellente mélasse, le tout provenant de 776 kilog. de tiges de maïs, ce qui donnait 2 pour 100 de sucre cristallisé. M. Pallas avait été secondé dans ses travaux par MM. Porion, Flandrin et Pannequin, qui avaient eu l'obligeance de mettre à sa disposition et à celle de la commission, sous les yeux de laquelle ils opéraient, tous les appareils de leur fabrique de sucre de betteraves. On voit que ce n'est pas seulement dans la capitale que les amis des sciences et des arts sont d'une obligeance dont on a tant à s'applaudir.

Puits artésiens.

Le puits foré de l'abattoir de Grenelle a atteint la profondeur de 540 mètres (environ 1665 pieds), sans avoir donné d'eau jaillissante. Le forage doit être continué jusqu'à 600 mètres d'après l'avis du Conseil des mines, qui a déduit de l'élévation du sol parisien au-dessus du niveau de la mer, comparée à celle des lieux où les eaux pluviales peuvent s'infiltrer, pour former des nappes entre 2 couches imperméables au-dessous de la craie, les chances de probabilité qu'on a dû trouver à cette dernière profondeur de l'eau, dont il a pu, si elle existe, déterminer d'avance la hauteur ascensionnelle et la température.

Composition inaltérable et incombustible pour la conservation des bois, par M. Pew. (*Le Cultivateur*, 12e année, 4e cahier.)

On prend de la pierre calcaire très-dure et très-pure, que l'on fait calciner au feu ; on pulvérise ensuite et on passe au tamis. On pulvérise et tamise également de l'argile bien cuite, et on mêle soigneusement 2 parties avec 1 de la 1re poudre calcaire.

On prend une partie de plâtre calciné et pulvérisé, et on y ajoute 2 autres parties d'argile calcinée et réduite en poudre ; on mêle intimement les 2 poudres, que l'on conserve dans un endroit sec et à l'abri de l'air. Quand on veut s'en servir, on en forme une pâte épaisse avec environ $\frac{1}{4}$ de son poids d'eau, que l'on étend sur les

lattes, chevrons et poutres des bâtiments, qu'elle rend entièrement incombustibles.

Cette composition devient avec le temps aussi dure que la pierre ; elle ne laisse point pénétrer l'humidité, ne se gerce point par la chaleur, et elle est d'une durée presque indéfinie ; on peut y appliquer toutes les couleurs qu'on désire.

Institut agricole de charité.

Nous avons sous les yeux le prospectus d'un *Institut agricole de charité* en faveur des enfants pauvres, orphelins ou abandonnés, sous la protection de Monseigneur l'Archevêque d'Aix. Nous regrettons que l'espace ne nous permette pas de donner des détails sur cet institut si éminemment philanthropique, et qu'il serait à désirer de voir établir dans chaque département. On peut demander ce prospectus au domicile de l'association, rue du Faubourg Poissonnière, 6, à Paris.

TABLE.

Greffe sur des sujets bas dans les pays élevés et sujets aux vents, 361. — Lavage des arbres fruitiers avec de l'eau de potasse, 361. — Note sur la taille du *Ribes sanguineum*, 362. — Arcure des arbres fruitiers, 363. — Nouveau moyen de boutures dans le charbon, 366. — Sur la fructification des arbres, 367. — Procédé pour la translation des grands arbres, 367. — Culture du maïs aux environs de Paris, 369. — Incendie d'une prairie, 369. — Exclusion des courges et autres cucurbitacées d'un jardin où l'on cultive des melons, 370. — Nouvel engrais, composé de l'eau qui a servi à laver le gaz d'éclairage, 371. — Étude et destruction de la pyrale de la vigne, 371. — Destruction des rats des champs, 372. — Destruction des insectes par les oiseaux, 372. — Nouvelle enclume pour battre les faux, 373. — Sur la patate, 374. — Poiriers de semis, 376. — Vétiver, son introduction et sa culture à Montpellier, 379. — Conservation des artichauts, 381. — Sucre de citrouille, 381. — Peut-on extraire du sucre de la tige de maïs? 382. — Puits artésiens, 383. — Composition inaltérable et incombustible pour la conservation des bois, 383. — Institut agricole de charité, 384.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 24.) SEPTEMBRE 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Pelargonium tricolor greffé.

A l'exposition de la Soc. d'Hort. de Meaux, on a remarqué un *Pelargonium tricolor* greffé sur une autre variété, toutes deux bien fleuries, et exposé par M. Uterhart. Le *P. tricolor*, d'une structure si grêle, avait obtenu un grand développement par la nourriture abondante qu'il devait à la plante plus vigoureuse dont il tirait sa nourriture.

Greffe sur prunellier.

Il résulte d'expériences faites par M. Alfred Harpin, de Gray, Haute-Saône, que la greffe du prunier de Reine-Claude, du pêcher, de l'abricotier, réussit très-bien sur le prunellier. L'utilité résultant de ce fait serait, outre l'obtention de sujets nains, comme nous l'avons dit dans notre précédent numéro, de cultiver en pots des variétés de fruits dont on pourrait avancer en serre la floraison pour obtenir, entre ces trois genres, des hybrides intéressantes.

Études sur la pomme-de-terre, classification, analyses (1).

Nous allons donner un extrait, en ce qui concerne l'horticulture, d'un mémoire fort intéressant, rédigé

(1) Ces analyses sont extraites du *Cultivateur, journal des Progrès Agricoles*, ouvrage qui remplit parfaitement son but, et l'un des plus utiles à la science, Prix d'abonnement, 12 fr. par an, rue Taranne, 10, à Paris.

par MM. J. Girardin et A. Dubreuil fils, lu dans une séance de la Soc. d'Agr. de la Seine-Inférieure.

Par la liste des 52 noms qui s'y trouvent indiqués, on jugera d'une partie de notre richesse en espèces, car tout n'y est pas, ensuite de leur produit en poids, et de la qualité nutritive de chacune.

La classification est établie par MM. Girardin et Dubreuil en : I^re^ classe, PATRAQUES ou *rondes*, tubercules généralement arrondis, offrant des yeux nombreux et apparents comme la Patraque jaune. Divisions : 1^er^ groupe, tubercules bleus, 2^e^ tub. jaunes, 3^e^ tub. roses, 4^e^ tub. rouges, 5^e^ tub. violets.— II^e^ classe PARMENTIÈRES ou *cylindriques aplaties* : tub. allongés, aplatis, yeux peu nombreux et peu apparents, comme la Parmentière ordinaire. Divisions : 1^er^ gr., tub. blancs, 2^e^ tub. jaunes, 3^e^ tub. roses, 4^e^ tub. rouges, 5^e^ tub. violets. — III^e^ classe, VIOLETTES ou *cylindriques* : tub. allongés, cylind., yeux très-nombreux et très-apparents, dans des cavités profondes comme la vitelotte ordinaire de la halle de Paris. Divisions : 1^er^ gr., tub. blancs, 2^e^ tub. jaunes, 3^e^ tub. roses, 4^e^ tub. rouges, 5^e^ tub. violets.

« On a déterminé d'abord » disent les auteurs du mémoire « la place que cette plante doit occuper dans la rotation des cultures, et on a reconnu que, n'enlevant au sol que $\frac{1}{3}$ de la fumure, et l'améliorant par la destruction des plantes nuisibles, elle doit précéder les céréales. On a constaté, en outre, que c'est la meilleure récolte qu'on puisse faire succéder aux défrichements des prairies naturelles et artificielles, et qu'*enfin cette plante offre, sur beaucoup d'autres, l'avantage de pouvoir être cultivée avec succès pendant 7 à 8 années consécutives dans le même sol.*

» L'expérience a aussi démontré que l'application de la fumure doit avoir lieu en même temps que la plantation, dans les terrains légers, et lorsque les tubercules sont destinés à la nourriture des bestiaux ou à la fabrication de l'alcool ; mais que, dans les terrains compactes et argileux, et lorsque les tubercules doivent servir à l'alimentation de l'homme, le fumier doit être enterré pendant l'hiver, pour que le sol soit plus per-

méable et que les tubercules ne contractent aucune saveur désagréable.

»M. *de Woght* s'est assuré expérimentalement que le meilleur mode de préparation du terrain pour la pomme de terre consiste en trois labours consécutifs, dont le premier doit avoir environ 40 centimètres de profondeur. Les essais variés de M. *Villeroy* et de plusieurs autres agronomes, nous ont appris aussi que le mode d'ensemencement le plus certain est la plantation de tubercules entiers et de moyenne grosseur.

» Relativement à la plantation, les expériences de M. *de Woght* et d'autres ont porté à conclure que les tubercules doivent être placés à 10 centimèt. de profondeur, et que, pour qu'on puisse cultiver, avec des instruments autour de chaque plante, et obtenir en même temps le plus de produits possible d'un espace donné, les lignes de plantes doivent être espacées de 50 centimèt. en conservant la même distance entre chaque plante dans la ligne.

» Les opinions se sont divisées, non pas sur la nécessité des binages, dont l'efficacité a été unanimement reconnue, mais sur celle du buttage. Ainsi, suivant M. *Robertson*, le produit des pommes de terre non buttées serait inférieur d'environ 10 p. 100 à celui des pommes de terres buttées; tandis que, d'après M. de *Dombasle*, le produit des pommes de terre buttées serait inférieur d'environ 17 p. 100 à celui des pommes de terre non buttées.

» La maturité des tubercules est complète lorsque les tiges cessent de se développer et commencent à jaunir.

» Nous arrêtant ensuite à la question du buttage, nous avons, pour nous former une opinion à ce sujet, tenté l'expérience suivante:

» Au mois d'avril dernier, nous avons choisi 20 tubercules de la variété *Patraque jaune Auxnoble*. Ces tubercules pesaient chacun 62 centigrames. Nous les avons plantés dans un terrain léger et suffisamment fumé, en en formant 4 lignes composées chacune de 5 tubercules. Les lignes, distantes de 50 centim., offraient la même distance entre chaque plante dans la ligne. Les tubercules furent placés à 10 centim. de profondeur. Ces 4 lignes reçurent 2 binages, puis 2 d'entre elles

furent buttées 2 fois avant que les tiges eussent atteint les $\frac{2}{3}$ de leur développement. Au commencement du mois d'octobre, alors que les tiges commençaient à jaunir, et que la végétation paraissait complétement terminée, nous avons récolté les pommes de terre, en isolant le produit des lignes buttées de celui des lignes non buttées. — Les 10 tubercules buttés nous ont donné un produit, en poids, de 50 kilog. — Les 10 tubercules non buttés, un produit de 53.

» Il y a donc eu, comme on voit, une différence de 6 p. 100 au profit des pommes de terre non buttées. Nous ne pensons pas, toutefois, que ce résultat soit de nature à faire abandonner la pratique du buttage. En effet, la proportion du rendement n'est pas la seule considération à laquelle on doive s'arrêter dans cette question : on doit rechercher aussi l'économie de main-d'œuvre.

» Il nous a paru très-intéressant de déterminer la valeur comparative de toutes les variétés de pomme de terre, sous le double rapport de la production et de la richesse en principes nutritifs. Mais comme cette valeur n'est jamais absolue, et qu'elle est modifiée par plusieurs circonstances, entre autres par la nature du sol, nous avons pensé à cultiver ces variétés dans les différentes sortes de terrains qui existent dans le département, et à constater ensuite leur rendement et leur richesse en principes utiles dans chaque sorte de terrain. De cette manière, nous arriverons à pouvoir indiquer quelles sont, pour chaque nature de sol du département, les variétés qu'il convient de préférer, soit qu'on veuille les appliquer à la nourriture des animaux, soit qu'on veuille en extraire la fécule pour les besoins de l'industrie ».

MM. Girardin et Dubreuil ont commencé l'an dernier une partie des expériences nécessaires. Ils ont planté au mois d'avril, à Trianon, dans une bonne terre de jardin, les tubercules de 52 variétés, formant leur collection, à 10 centim. de profondeur et 50 de distance. Chaque lot pesait 1 kilog. et 875 grammes.

« La terre où nous avons opéré, homogène dans toutes ses parties, et soumise dans toute son étendue aux mêmes influences atmosphériques, avait, ainsi que

nous l'avons déterminé par l'analyse chimique, la composition suivante, sur 100 parties :

Sable moyen. . . .	Siliceux.	8.25	11.88
	Calcaire.	3.63	
Sable fin.	Siliceux.	37.65	45.20
	Calcaire.	7.55	
Matières solubles dans l'eau. . . .	Humus azoté.	0.3	0.70
	Matières salines.	0.4	
Terre ténue. . . .	Humus insoluble.	9.29	42.22
	Argile.	16.04	
	Carbonate de chaux, avec traces de carbonate de magnésie.	11.82	
	Peroxide de fer.	5.07	
			100.00

» Les plantes reçurent 2 binages et 2 buttages pendant leur végétation.

» Au mois d'octobre dernier, lorsque les tiges des variétés les plus tardives commencèrent à jaunir, nous fîmes procéder à l'arrachage, et, en réunissant le produit de 5 tubercules de chaque variété, nous avons pu connaître le rendement proportionnel des 52 variétés, dans la même espèce de sol. Nous présentons ici, sous forme de tableau, les résultats de cette première expérience. » (*La suite au numéro prochain.*)

Encouragement à la culture du vanillier.

Dans la séance du 2 septembre dernier de la Soc. d'Hort. de Paris, M. le vicomte Héricart de Thury, président, a émis le vœu que le vanillier fût cultivé à l'avenir, non plus seulement comme objet de curiosité, mais encore comme plante d'utilité. En effet, la cherté excessive de cette gousse, qui fait porter le prix du kilogramme jusqu'à 300 fr. et plus, permet, en supposant même une notable diminution, de couvrir les frais de serres et de chauffage. M. Neumann, qui a obtenu au Jardin des Plantes, par ses soins et sa science en culture, la floraison et la fructification de cette plante précieuse, a annoncé qu'il en avait en ce moment 97 gousses en parfait état. « Ce qu'il y a de plus

» difficile, a-t-il dit, pour parvenir au succès, c'est la » fécondation artificielle des fleurs. »

OEillet nouveau.

M. Barbot, horticulteur, rue des Bourguignons à Paris, a obtenu de ses semis de 1839, un œillet qui vient de fleurir pour la seconde fois. Il fait partie de la section dite *Avranches*, d'où il a été nommé le *Triomphe des Avranches*. C'est le plus bel œillet de sa section, et, dit M. Poiteau, dans les *Annales de la Soc. d'Hort.* « on peut prédire que, de longtemps d'ici, la nature » ne produira d'œillet qui lui soit comparable ». La tige est basse et les marcottes sont courtes ; les tiges à fleurs, hautes d'environ 50 centimètres, donnent beaucoup ; la fleur pleine et bombée a 6 centimètres, fond jaune aurore, nuancé de rose; stries et larges bandes pourpre-violacé.

Bananier nain de la Chine.

Non-seulement ce joli bananier nouveau, dont la hauteur ne dépasse pas 2 mètres, convient à toutes les serres chaudes de peu d'élévation, mais il donne du fruit en assez grande quantité et d'aussi bonne qualité que les grandes espèces. Un individu qui vient de fleurir au Jardin des Plantes à Paris, a porté un régime pesant 50 kilogrammes. Malheureusement il se multiplie trop lentement au gré des amateurs.

A propos de bananier, nous dirons que nous en avons vu dernièrement à Naples un individu de la grande espèce, en pleine terre, dans le jardin public, la *Villa-Reale*. Il a passé l'hiver dernier et a supporté un degré de froid sans autre dommage que la perte d'une partie de ses feuilles.

Poinciana Gilliesii.

En 1829, la maison Tripet-Leblanc, boulevart des Capucines, n° 19, reçu, sans nom, de Buénos-Ayres quelques graines de *Poinciana Gilliesii*, qui furent semées à leur arrivée. On en cultiva les plants en pots, puis en caisses, exactement comme on cultive les orangers. En 1835, l'un d'eux fleurit pour la première fois et obtint une médaille de la Société d'Horticulture. Des

semis ont fourni 250 plantes de ce charmant arbuste d'une culture si facile, et sont prêtes à être livrées au commerce. Une plante provenant d'un semis fait en février 1839, livrée en pleine terre sous un châssis, couvert pendant les gelées, a fleuri à la fin de juin dernier ; cette même plante a, en ce moment, quatre superbes rameaux de fleurs et de boutons au nombre de 90. Elle fleurit donc deux fois dans l'intervalle de trois mois. En août dernier on a mis en pleine terre ordinaire, dans un massif, deux des Poinciana provenant du semis de 1839 ; l'intention de M. Leblanc est de les empailler, pendant l'hiver, à peu près comme on le fait pour conserver les rosiers Thés greffés sur églantier : nous ferons connaître, l'année prochaine, le résultat de cette expérience. Nous avons déjà parlé du P. Gilliesii dans notre tome III, page 318, et IV, page 126. M. Rantonnet, horticulteur à Hyères, nous écrit qu'il se cultive très-bien en pleine terre chez lui, à Toulon et à Marseille, où il fleurit abondamment.

Liens faits avec l'écorce de l'acacia (*Robinia pseudo-acacia*), par M. Robert, de Pont-de-Veyle (Ain).

On fait ordinairement des liens avec l'écorce du tilleul, mais ceux de l'acacia, dont je n'ai jamais vu l'emploi indiqué nulle part, lui sont bien supérieurs pour la force. Lorsque l'on a l'occasion de supprimer, à l'automne ou au printemps, des arbres ou des branches seulement, on les écorce quand la séve est en mouvement, ce qui arrive ordinairement dans la première quinzaine d'avril ; l'écorce alors se détache aisément des branches si elles n'ont pas été mises dans un endroit trop sec. On en fait des paquets, et on les met tremper dans l'eau pendant un mois et pas plus, autrement elles perdraient de leur force. Lorque la filasse se détache aisément, on la sépare, on la lave et on la met sécher pour servir au besoin. Le seul inconvénient que présente cette opération est la mauvaise odeur pendant le rouissage.

Sociétés d'Horticulture.

Une exposition a eu lieu à Meaux entre les membres de la Société d'Horticulture de cette ville. Les plantes étaient dans un très-bel état de culture qui fait hon-

neur aux soins et au talent horticole des sociétaires exposants. M. Dassy, président, avait mis à la disposition de la société sa belle orangerie, où les plantes étaient disposées avec goût. Des récompenses ont été distribuées : Méd. d'argent à M. Michez, jardinier, pour une belle collection de plantes en fleur. Mentions honorables à M. Quetier, à M. Pinet et à M. Ch. Lefèvre, jardiniers fleuristes à Meaux, pour de belles collections de plantes. Méd. d'argent à M. Léon Rousselet, jardinier, pour des fruits avancés. Méd. de bronze à M. Maurice, jardinier, pour des roses trémières de la Chine, dont il avait eu en fleur dès la fin d'avril. Méd. d'argent à M. Guillemot et à M. Alexandre, jardiniers, pour des plantes potagères bien cultivées. Méd. de bronze à M. Roëser de Crécy, pour des roses de ses semis. Ment. honor. à M. Huet, pour une rose thé blanc soufré, de la plus grande dimension, de ses semis, et qui porte son nom. Méd. d'argent à M. Uterhart, pour 50 plantes choisies, apportées de Farcy-les-Lys dans une voiture de son invention, et qui les a conservées dans une fraîcheur parfaite quoiqu'elles eussent fait 15 lieues.

Une EXPOSITION a eu lieu aussi à VERSAILLES, mais nous n'avons pu nous y rendre, et aucun document ne nous étant parvenu, nous sommes obligés de nous borner à dire seulement que nous savons qu'elle a, sous tous les rapports, satisfait les amateurs.

La *société de Flore de Bruxelles* a exposé en juin dernier 791 plantes. Les prix de *bel envoi* ont été remis à M. H. Daviet, pour 74 plantes remarquables et à M. Medaer pour 34 plantes non moins intéressantes.— Autres prix distribués : collections de plantes d'un seul genre : à M. J. de Jonghe pour 25 *pelargonium*. — Collections de bruyères à M. Hermans Lubbers, pour 28 bruyères. — Pour l'envoi du point le plus éloigné : à M. Portaels, à Vilvorde. — Plante nouvellement introduite : à M. H. Daviet, pour une *anagallis elegans*. —Belle floraison : à M. Van Tilborgh, pour un *cactus speciosissimus*. M. Morren, de Liége, avait envoyé un *vanilla planifolia fructifera*, portant des gousses de la récolte de 1840, et dont le parfum a paru surpasser celui de la vanille du commerce.

La Société d'Horticulture de Liége paraît avoir plus d'activité que la plupart des autres sociétés de la Belgique : elle tient des séances, tous les mois, dont les résultats, seulement administratifs, sont publics. Nous regrettons que les membres ne profitent pas de ces séances pour faire connaître les observations qu'ils ont pu faire sur l'horticulture, afin de donner lieu à des discussions utiles à la science. Aucune des nombreuses sociétés de la Belgique ne s'occupe de semblables travaux, et pourtant les horticulteurs de ce pays chéri de Flore sont des praticiens qui pourraient donner plus d'une leçon à ceux des autres pays. Dans l'année courante elle a eu une exposition de plantes ; elle annonce pour septembre une exposition de *dahlias*, et une autre de fruits, plantes potagères et instruments aratoires pour le 18 octobre.— Celle de plantes contenait 460 articles par 25 exposants seulement. Les prix de belle collection, de récente introduction, de belle culture, collections de plantes d'un même genre, n'ont pas été décernés. Des médailles d'argent ont été remises à M. Aug. Francotte pour une collection de *pelargonium ;* à M. Soetemans pour une collection de rosiers, et en particulier pour une rose de ses semis, blanche, très-double et d'une belle forme; une médaille de bronze à M. D. Henrard, pour une belle collection de plantes vivaces.

Établissements horticoles.

Nous sommes arrivés à l'époque où l'on va planter : aussi les horticulteurs marchands publient leurs catalogues. — Nous avons reçu celui de M. *Rantonnet d'Hyères*, près Toulon, Var. On trouve chez lui les plantes de serres, dont la position chaude de son local permet la multiplication facile en pleine terre.

Le nouveau catalogue des *cultures de la maison Cels*, chaussée du Maine, vient d'être publié et se distribue dans cette maison et chez Audot, éditeur de la *Revue horticole*. On sait combien cet établissement présente de plantes précieuses et agréables. Sa collection de *cactus* est unique en France et contient les espèces les plus curieuses et les plus rares. MM. Cels ont 300 espèces de *camélia* dont on peut acheter une collection

de cent espèces d'un bon choix pour 190 fr., emballage compris.

M. Buisson, à Bergerac, Dordogne, a publié un catalogue de ses cultures, où l'on trouve un choix heureux de l'utile et de l'agréable à des prix raisonnables.

L'établissement spécial pour le Murier de Sainte-Agate-la-Bouteresse, près Boën (Loire), dirigé par M. Le Bon, vient de publier son prix courant pour l'automne 1840, avec invitation de faire parvenir les commandes de bonne heure, afin d'être servi du 5 au 10 novembre environ, aussitôt la chute des feuilles. Ce catalogue, que l'on peut se procurer en en faisant la demande à l'établissement, porte des prix très-réduits. On peut se procurer aussi de la graine de mûrier et des œufs de vers à soie.

Vente aux enchères, et par lots, d'arbres et arbrisseaux et de plantes d'utilité ou d'agrément composant les cultures du jardin de Fromont.

Le dimanche 4 octobre prochain commence la vente des nombreux végétaux qui ont été multipliés et cultivés dans ce célèbre jardin, où le commerce a trouvé pendant un si long temps à s'approvisionner à des prix qui lui étaient si favorables. De longtemps, sans doute, un semblable établissement ne sera formé et d'aussi grands avantages ne se reproduiront. Il fallait, pour qu'il existât, un amateur aussi éclairé que M. Soulange-Bodin, et qui, comme lui, sût voir et exécuter en grand. — La vente ne se composera pas de moins de 1,200 espèces de plantes intéressantes, parmi lesquelles les *Rhododendron arboreum* et *Azalea* sont des collections nombreuses et uniques des semis de Fromont. — Les *Camellia* sont au nombre de 50,000, dont 10,000 en greffes de 1 et 2 ans, 1,000 de 3 à 4 pieds, 10,000 simples repris en pots pour la greffe, et 18 à 20,000 simples en pleine terre. — Il y a environ 4,000 *Azalea* en toutes variétés. — Le chemin de fer d'Orléans conduit en 40 minutes du Pont d'Austerlitz à Fromont où est un débarcadère. C'est comme une course de fiacre.

Emploi des os pour engrais.

Depuis longtemps les Anglais recherchent dans le nord de l'Europe les débris d'os et en chargent des navires pour les employer comme engrais. Ils les réduisent en poudre, et, outre l'emploi sous cette forme, ils les font bouillir et répandent cette liqueur, ou pâte liquide, sur des terres sèches et arides, où le cultivateur voit bientôt des effets étonnants de végétation. On sait que cet engrais est le premier de tous, et que sa durée est de 6 années et plus. ans les envois qui sont faits d'Allemagne en Angleterre, on ne dédaigne pas même de troubler les cendres des héros qui ont montré leur valeur sur le champ de bataille, et leurs ossements sont recueillis avec une sorte de barbarie.

Ouvrages nouveaux.

Essai sur la taille et l'entretien du mûrier pour les provinces du centre et du nord de la France, par Adrien Sénéclause, membre de plusieurs sociétés d'agriculture, in-8°, prix 3 fr., à Bourg-Argental (Loire), chez l'auteur ; à Paris, chez Audot, rue du Paon, 8 ; à Lyon, chez Chambet, aîné, libraire.

L'utilité de cet ouvrage est incontestable, et il nous paraît remplir complétement son but.

Théorie des puits artésiens, suivie d'une introduction pratique très-étendue sur les moyens d'utiliser ces puits dans les arts et l'agriculture, par M. Viollet, in-8°, 7 fr. 50 c.

Des pépinières, semis et plantations, par M. Niaudet, 1 vol. in-12.

Traité général de statistique, culture et exploitation des bois, par M. G.-B. Thomas, propriétaire et marchand de bois, 2 vol. in-8°, 15 fr. Bouchard-Huzard.

Manuel pour la culture, en pleine terre, de la patate douce, orné de 3 planches contenant 50 figures, 7 fr. 50 c., fig. color. et 6 fr. fig. noires, chez Cherbulier et comp^e, rue de Tournon, 17, à Paris. — M. Vallet de Villeneuve est auteur de cet ouvrage qu'il n'a publié qu'après 25 années d'expériences et de laborieuses recherches.

Les départements où la patate a été cultivée avec

avantage sont les Pyrénées-Or., l'Ariège, la Gironde, Vaucluse. Chez M. Reynier, directeur de la pépinière départ. à Avignon, 100 pieds de patate, sur un espace de un are de superficie, ont donné 523 kilog. d'excellents et beaux tubercules, ayant chacun un poids moyen de 5 kilog. (*Le Cultivateur*, vol. XVI, 1^er^ cah.).

Traité de la culture des pommes de terre, par J.-J. May, 1 vol. in-8°, 1 fr. 50 c., chez l'auteur, rue des Lombards, 33, à Paris.

La *Monographie du genre Camellia*, par M. l'abbé Berlèse, vient d'être réimprimée, augmentée de 17 articles nouveaux sur la culture de ce bel arbre, et de descriptions de plus de 200 variétés nouvelles. Nous pourrions copier ici la table des chapitres pour donner une idée de ce que l'ouvrage renferme d'indications utiles, mais, il doit suffire, pour abréger, de dire que rien de ce qui est nécessaire à connaître n'a été oublié sur son origine, sa classification, sa culture en caisse et en pleine terre, sa fécondation et multiplication. Comme dans la première édition, on trouve le tableau synoptique des couleurs, et de plus, dans celle-ci, une table des noms des espèces par ordre alphabétique. Un vol. in-8°, 5 fr., chez Bouchard-Huzard, rue de l'Eperon, n° 7, à Paris.

TABLE.

Pelargonium tricolor greffé, 385. — Greffe sur prunellier, 385. — Études sur la pomme de terre, 385. — Encouragement à la culture du vanillier, 389. — Œillet nouveau, 390. — Bananier nain de la Chine, 390. — Poinciana Gilliesii, 390. — Liens faits avec l'écorce de l'acacia, 391. — Sociétés d'horticulture : Meaux, 391 ; Versailles, 392; Bruxelles, 392 ; Liège, 393. — Établissements horticoles : M. Rautonnet, 393 ; MM. Cels, 393 ; M. Buisson, 394 ; Le Bon, 394. — Vente aux enchères des végétaux du jardin de Fromont, 394. — Emploi des os pour engrais, 395. — Ouvrages nouveaux, 395.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 25.) OCTOBRE 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Greffe du mûrier noir.

Jusqu'à présent, par une fatalité inconcevable, personne n'avait pratiqué la greffe, du mûrier noir, et sa multiplication n'avait lieu que par les longs procédés de semis ou de couchage, ce qui le rendait toujours d'un prix beaucoup plus élevé que les autres arbres. Depuis 5 ou 6 ans M. Camuzet, chef des pépinières au Jardin des Plantes, a fait l'expérience de la greffe, de cet arbre en fente, sur mûrier blanc, et tous les individus qu'il a opérés ont très-bien pris et poussé. La greffe exécutée par lui du 15 avril au 15 mai, est à demi-tige, c'est-à-dire à un mètre au plus, faite avec des rameaux recueillis en février et conservés sous le sable dans une cave.

Couche sans fumier, développant sa chaleur en 2 jours. Par M. Louvet aîné, pépiniériste à Fécamp. (Annales de Flore et Pomone.)

La tranchée où cette couche a été exécutée dans le jardin de M. Jacquin à Charonne, avait 3 mètres 33 cent. de longueur, 1 mèt. 50 cent. de largeur et 50 cent. d'épaisseur. On a d'abord étendu au fond un lit égal de paille de 20 cent. que l'on a saupoudré de chaux vive concassée avec un marteau et arrosée avec de l'eau chargée d'acide muriatique au moyen d'un balai, un second lit semblable, puis enfin un 2e de 10 cent. seulement. Cette couche ainsi composée a été ensuite arrosée peu à peu, avec de l'eau nitrée (salpêtre), puis recouverte de 20 à 25 cent. d'épaisseur

de terre. En 48 heures, elle a atteint 55 degrés centig. et un mois après elle donnait encore 30 degrés.

Les matières à employer pour une couche de cette dimension sont 20 bottes (150 kilog.) de vieille paille ou l'équivalent en débris végétaux : feuilles , herbages, mousses, fougères, chaumes, bruyères.—Un demi-hectolitre chaux vive. — 500 grammes acide muriatique étendu dans 100 litres d'eau. — 500 grammes sel de nitre fondu successivement dans 300 litres d'eau que l'on a ajoutés à mesure de la dissolution. — Celle exécutée chez M. Jacquin a coûté 4 fr. 80 c. non compris la paille.

On sent de quel avantage est la composition d'une pareille couche quand on veut obtenir promptement ce qu'une couche ordinaire ne donne souvent qu'au bout de 10 jours de fermentation. — Elle sera d'une grande utilité dans les pays secs où les pâturages sont rares et où il se trouve conséquemment peu de fumier. Enfin elle réduit promptement en un terreau excellent des substances sans valeur et qui n'auraient pu être décomposées que par un laps de temps très-long. Cependant il ne faut pas compter sur une durée aussi longue que celle des couches faites de fumier, mais on pourra la remanier et elle produira encore une portion de chaleur.

On peut obtenir un moyen approchant en employant seulement la vieille paille ou autres débris végétaux et la chaux par lits, arrosée d'eau seule, en supprimant l'acide muriatique et le salpêtre. Ce moyen est, d'ailleurs, utile à employer pour décomposer toutes sortes de végétaux et en faire promptement un engrais parfait où la chaux, décomposée, n'agit sur les plantes qu'avec efficacité.

Culture du ribes sanguineum. (Extrait de l'Horticulteur universel, par M. Lemaire).

Un de nos abonnés nous communique, au sujet de ce bel arbrisseau, la note suivante, qui s'accorde avec celle que nous avons déjà insérée (tom. 1^er^, p. 175), et que nous devons à notre collaborateur et habile praticien Pépin.

« Le *R. sanguineum* est un arbrisseau qui fut intro-

duit en France vers l'année 1831, et qu'on cultiva d'abord au Jardin-des-Plantes de Paris, où il prospéra très-vite, qui maintenant en possède des pieds excessivement forts, et où tout le monde est à même de les admirer, vers le mois d'avril, époque où ils sont en fleurs. C'est, en effet, une plante qui doit attirer les regards de tout horticulteur.

» Un de mes jardiniers, employé dans un des carrés où je cultive ce *ribes*, remarqua qu'aussitôt que la fleur était passée ; l'arbrisseau, au lieu d'avoir une forte et belle végétation, avait au contraire un aspect misérable, c'est-à-dire que les feuilles restaient petites, et que les rameaux et la tige n'étaient aucunement cachés par elles ; qu'ainsi, au lieu d'avoir une plante forte et vigoureuse, on n'avait plus qu'un arbrisseau comparable à un faisceau de broussailles sèches sur lequel on aurait parsemé quelques petites feuilles. Ayant étudié ce fait, ce jardinier s'imagina ingénieusement de rabattre le vieux bois à ras-terre, et en ménageant à peu près deux à trois yeux pour donner naissance à de jeune bois. Il fit cette opération à la fin d'avril, époque où les *R. sanguineum* perdent leurs fleurs. Il en obtint un résultat très-satisfaisant, car les individus ainsi traités poussèrent avec rapidité ; leurs feuilles devinrent très-grandes et cachèrent tous les rameaux, et l'année suivante ils furent chargés de fleurs. Il a laissé jusqu'à présent ses *ribes* dans le même état ; mais dès qu'il s'apercevra que le bois commencera à vieillir, et par conséquent que les vaisseaux ne charrieront plus assez de séve pour former une belle et vigoureuse foliation, il renouvellera la même opération. Elle consiste, comme on le voit, à rabattre le vieux bois du *R. sanguineum* quand celui-ci vieillit trop, et de manière à n'avoir que des arbrisseaux qui présentent une forte et belle végétation. »

Nous avons été à même de vérifier le fait dont nous entretient notre correspondant sur les *R. sanguineum* plantés sur les pourtours du fleuriste au Jardin-du-Roi, où cette taille est pratiquée de la même manière ; on verra que ceux qui existent ailleurs ne peuvent pas soutenir de comparaison avec eux.

A cette occasion, nous ferons remarquer ici que le

procédé indiqué ci-dessus, bien qu'il ne soit pas nouveau, mérite néanmoins d'être rappelé à nos lecteurs, qui pourraient l'étendre à bon nombre d'arbustes et d'arbrisseaux des bosquets d'agrément qui, de languissants qu'ils étaient, deviendraient fermes et vigoureux, se couvriraient encore de fleurs comme au temps de leur première jeunesse. C'est ainsi, par exemple, qu'on traite les *Erythrinum;* c'est ainsi que M. Quillardet, cet habile fleuriste, cultive les *Cereus speciossimus*, *phyllantoïdes*, et la belle variété qu'il a gagnée par une fécondation hybride, et à laquelle, avec justice, on a donné son nom.

Usage de l'eau de chaux pour nettoyer les arbres de la mousse et des insectes.

Un excellent horticulteur de Versailles, M. Bertin, nous citait les succès qu'il avait obtenus dans la destruction des insectes, quels qu'ils soient, sur les arbrisseaux en vases, au moyen d'une simple immersion dans une eau de chaux. Nous nous promettons de faire des essais variés de ce moyen, applicable aux arbres de pleine terre, et nous engageons les horticulteurs à en faire autant et à nous faire part des succès qu'ils auront obtenus.

M. Jacquin aîné a employé aussi la chaux pour la destruction des mousses parasites; au moment où les boutons des arbres entrent en végétation, il a pensé judicieusement que les mousses devaient être plus sensibles à l'effet d'un agent destructeur; il a fait jaillir en tous sens, sur plusieurs arbres fruitiers, avec une pompe à main, une eau claire de chaux éteinte de la veille et composée de 2 ou 3 morceaux de chaux jetés dans un baquet plein d'eau. La végétation des arbres n'a nullement souffert de cette aspersion; les mousses sont tombées après avoir noirci et les insectes ont aussi disparu, le liquide ayant fait détacher les vieilles écorces qui leur servaient de refuge. M. Jacquin conseille, pour agir sur les grands arbres, de se servir d'une échelle double sur laquelle on fixerait une planche pour poser le baquet et la pompe.

M. Jacques, jardinier du Roi, avait employé le même moyen, et il lui avait parfaitement réussi. M. Jacquin

s'était servi de l'eau blanche de chaux, qui avait laissé sa couleur sur les arbres ; mais M. Jacques a employé cette eau reposée et tirée à clair.

Destruction des herbes nuisibles dans les cultures.

Un moyen indiqué par M. Mathieu de Dombasle, dans son excellent ouvrage intitulé *le Bon Cultivateur*, mérite d'être plus connu et plus pratiqué qu'il ne l'est.

Après une culture, il se trouve sur le sol une quantité plus ou moins grande de semences de plantes nuisibles qui se sont répandues sur la terre, où un grand nombre pourra s'y conserver longtemps sans germer. Si en labourant on les enterre, une grande partie se conserveront jusqu'à ce que des circonstances favorables aident à leur germination en les ramenant à la surface. Si, avant de labourer, on retourne légèrement la surface du sol en ameublissant le plus possible cette surface remuée, les semences, au bout de 8 ou 15 jours, auront levé si le sol n'est pas trop sec : alors on donnera un labour qui enterrera et fera périr à coup sûr les plantes qui auront germé.

Destruction des chenilles et autres insectes qui nuisent aux plantes potagères.

On a conseillé d'entourer de fèves les pièces de terre où l'on veut cultiver des choux. Le journal *American Farmer* conseille de les entourer de pieds de chanvre, et qu'alors aucun insecte à chenille n'en approchera. L'auteur pense que ce fait peut avoir lieu à cause de l'aversion que ces insectes ont pour le chanvre, ou à cause de la prédilection des oiseaux pour ce genre de plantes, et des visites fréquentes qu'ils y font, qui les mettent à même de détruire les insectes plus que sur d'autres végétaux.

Instrument d'horticulture. — Description d'une SERFOUETTE indiquée par M. Delorme, *jardinier de M. Lafitte*, à Verrières.

« Un bout de lame de faux, de 11 centimètres de long, dont on a supprimé l'arête, est attaché à un col de cygne de 20 centimètres, avec une douille, semblable

à la ratissoire, 6, pl. XIX du volume de *Figures du Bon Jardinier*. Cet instrument coupe très-bien et fait un bon usage pour biner entre les plants. »

Conservation des carottes pendant l'hiver, par M. Delorme.

« Pour employer moins de terrain, je fais arracher toutes mes carottes, dont je mets de côté les plus convenables ; je les place en rigoles les unes près des autres dans une planche de 1 mèt. et $\frac{1}{3}$ de large et dans un endroit de passage, à cause des soins à leur donner, qui consistent à les étêter souvent afin de les conserver tendres. »

Nota. M. Delorme ne nous dit pas s'il les couvre, mais cela ne nous semble pas hors de doute : une couche de litière sèche nous paraît indispensable.

Plantes nouvelles.

SAUGE A FLEURS TRÈS-OUVERTES. *Salvia patens*. Bot. reg. 23. Cette magnifique espèce, originaire du Mexique, a fleuri en France en 1840 pour la première fois, et elle n'a été introduite en Angleterre qu'en 1838. Elle est la plus remarquable avec la *S. splendens*, et ne paraît pas exiger plus de soins. Elle donne en juin et juillet des fleurs bleues de 2 pouces de longueur, et d'une belle nuance, en épis terminaux lâches. Il faudra la pincer quand elle aura un pied de haut, si on veut la faire ramifier, vu sa tendance à s'élever. Elle se multiplie de boutures, en attendant que l'on ait pu juger de sa multiplication identique par la semence. Serre tempérée, terre de bruyère, si la terre franche mêlée de terreau très-consommé ne lui suffit pas.

OEILLET D'INDE REMARQUABLE. *Tagetes signata*. BART. Cette jolie espèce s'élève de 1 mèt. à 1 mèt. 30 cent., et se distingue par des fleurs très-finement découpées, jaunes, un peu orangées, et au nombre de 10 à 20 sur le même pétiole. Sa floraison étant tardive, il faut l'avancer sur couche en avril, pour la repiquer en mai en pleine terre.

DAUBENTONIA DE TRIPET. *Daubentonia Tripetii*. POIT. De l'Amérique méridionale, dédiée à la mémoire de J. J. Tripet, le célèbre cultivateur de tulipes; intro-

duite en France par la maison Tripet-Leblanc, boulevard des Capucines, 19. Cette plante est une magnifique acquisition pour l'ornement des jardins et des appartements, et fleurirait probablement une grande partie de l'année si on la plaçait en pleine terre dans une serre tempérée. Semée sur couche chaude et sous châssis en février de la présente année, les semences ont levé en trois semaines, et sont devenues, repiquées en pot, des plantes à tige simple, droite, glabre, qui, en août, avaient atteint un mètre de hauteur, ligneuses dans le bas et rameuses dans le haut. Les feuilles sont alternes, ailées, de 16 à 18 centimètres, composées de 12 à 15 paires de folioles longues de 3 centim. Dès le 15 août les fleurs se sont montrées en grappes de 10 cent. de longueur, et composées de 15 à 25 fleurs pédicellées; le pédicelle pourpre, calice rouge obscur, et le dehors de l'étendard de près de 3 cent. de large, d'un très-beau carmin en dehors, et d'un cocciné foncé quand la fleur est épanouie, tandis que les ailes et la carène sont de couleur orangée. Cette plante fleurit dans toutes les aisselles des feuilles à mesure que les rameaux s'allongent. Les fleurs sont inodores.

M. Madale, rue Rousselet, possède une variété *grandiflora* de la *Gallardia picta*, qui a plus d'éclat que l'espèce.

Importance de la culture des patates en France.

Dans le midi de la France, où le climat est plus favorable à la culture de la patate, il s'en est fait des récoltes assez abondantes pour avoir produit en 1838 une exportation de 2,600 kilog.; en 1839, 7,000 kilog., et partie de 1840, 15,000 kilog.

Glycine de la Chine gigantesque.

A Chiswick, dans le jardin de la Société royale d'horticulture de Londres, est planté un *glycine sinensis* dont l'extrémité des branches mesure plus de 50 mèt. de longueur, et où il couvre, sur un mur, un espace de 200 mèt. carrés. Le nombre de ses rameaux est d'environ 9,000 et celui des fleurs 675,000 (des fleurs et non des grappes) pouvant donner 4,000,000 de graines, et, le nombre qui passe l'imagination, de 27 milliards

de grains de pollen. En plaçant bout à bout les pétales des fleurs, il faudrait faire près de 13 lieues pour parcourir la ligne qu'elles formeraient.

Sociétés d'horticulture.

A l'exposition de la Société d'horticulture de Versailles dont nous avons parlé dans notre numéro de juillet-août, on a remarqué de M. Salter, horticulteur-marchand de la même ville, une belle et riche collection de *pelargonium*, parmi lesquels on distinguait : *Pelarg. Alicia, Fosteri rosea, last of Goivry, Smilax*, chef-d'œuvre ; Jeanne d'Arc, Hébé, *Venetia, lord Vernon, lady Nitsdale;* des *fuchsia* de semis du *globosa* et du *fulgens*, formant des variétés singulières, des *salvia patens* ; enfin une collection de 200 variétés de pensées. M. Bertin ne s'est pas moins fait remarquer pour ses belles et intéressantes collections de *rhododendron azalea* et *pimelea*. — 45 exposants avaient présenté 965 plantes d'une très-belle santé. Prix distribués à MM. Yessé, Pavart, jardinier de M. Fossart; Bertin, Duval père, Salter, Truffaut, Duval fils.

La Société royale d'horticulture de Paris n'ayant pu, par des circonstances indépendantes de sa volonté, obtenir un grand local pour une exposition de *dahlia*, fruits et plantes potagères, des horticulteurs fleuristes et pépiniéristes, au nombre de 45, se sont réunis pour louer en commun un local rue Saint-Lazare, où une exposition a eu lieu du mardi 6 au vendredi 9 octobre dernier : malheureusement le temps pressant, les préparatifs n'ont pu être ce qu'ils auraient été si on avait pu se préparer, et plus d'une maison, des plus importantes, n'ont pas eu les moyens d'arriver.

Néanmoins de grandes richesses étaient étalées aux yeux des nombreux visiteurs ; des fruits d'une beauté remarquable étaient présentés par MM. Souchet, cultivateur à Bagnolet; Audoyer, à Courtry, près Ville-Parisis (Seine-et-Marne) ; Armand Gontier, à Fontenay-aux-Roses ; Jamin père, boulevard de Courcelle, 22, Jamin fils, rue de Buffon, 19, Barbot, le célèbre cultivateur d'œillets, rue des Bourguignons, 31, qui avait apporté des raisins d'espèces tels que Franckintal, Ma-

deleine blanche, gros Ribier de Maroc noir, Bar-sur-Aube, gros Damas blanc, Grommier du Kental, raisin de la Palestine, Isabelle, etc.

Indépendamment des *Dahlia*, qui faisaient l'objet principal de l'exposition, on remarquait dans la salle : — des Roses présentées par M. Victor Verdier, rue des Ormes, barrière de la Gare, parmi lesquelles les Bengales Aranco de Navaro, et Cels multiflore, Thés Bougerde, Caroline et Archiduchesse Thérèse ; — une agréable collection de Roses de M. Berger, rue du Marché-aux-Chevaux, 13, qui ne s'occupe que de la seule collection des remontantes, et qui est assorti des plus nouvelles. — La maison Tripet-Leblanc avait exposé son Daubentonia (voy. page 402). — Deux *Cactus senilis* les plus beaux existants appartenaient à la maison Jacquin.

Parmi les *Dahlia*, les amateurs paraissaient mettre au premier rang ceux de M. Soutif, à Passy, dont la perfection semblait être l'œuvre du compas. M. Soutif est un de ceux qui ont le plus semé de Dahlia. — D'autres collections heureuses, provenant de semis, étaient celles de M. Souchet, amateur cultivateur, et Jacques, jardinier du Roi.

Un scrutin a été ouvert, et les plus méritants, parmi les exposants, ont été désignés dans l'ordre suivant pour des Médailles : MM. Roblin, rue Marbeuf, 24, Dahlia et une belle Rose pourpre de ses semis ; — Souchet, fruits et *Dahlia ;* — Audoyer, Fruits ; — Barbot, Raisins ; — Verdier, Roses et *Dahlia* ; — Thibaut, rue Saint-Maur-du-Temple, 45, *Dahlia* et plantes nouvelles : Siphocampilus bicolor, Manettia cordifolia, Fuchsia Standichii ; — Tripet-Leblanc, *Dahlia*, *Daubentonia Tripetiana*, *Poinciana Gillesii ;* — Berger, Roses. — Mentions honorables : Jacquin frères, — Ryfkogel, *Dahlia* et Amaryllis ; — Armand Gontier, Fruits et *Dahlia ;* — Lolot, à Frivent, plantes potagères ; — Duchemin, rue de Reuilly, *idem* ; — M. Paillet, qui avait exposé une des plus belles collections de *Dahlia*, et M. Bréon ont refusé de concourir, comme faisant partie du jury. M. Agard, rue de l'Arcade, 26, avait exposé ses *Jardinières* portatives, qui ont été

figurées dans le *Bon Jardinier* de 1837, et qui forment de si belles pyramides de fleurs.

Malgré l'exposition presque perpétuelle des marchés aux fleurs de Paris, des expositions plus générales, où l'on apporterait des plantes d'un autre ordre et qui ne peuvent être présentées au marché, seraient des plus utiles, d'une part aux amateurs qui trouveraient moyen de passer rapidement en revue nos richesses les plus précieuses ou les plus nouvelles, et d'autre part aux cultivateurs marchands qui pourraient mettre ainsi en évidence ce qu'ils ont à faire connaître. De ces expositions, où le public se porte toujours en foule, doit résulter, pour beaucoup de personnes, le désir de posséder des plantes qui, souvent, leur étaient inconnues.

Nous ne saurions donc trop réclamer de la Société d'Horticulture tout son zèle et tous ses soins pour se procurer un local qui puisse servir à des expositions plus fréquentes, si utiles au commerce d'une classe laborieuse et méritante. — Nous stimulerons aussi, tant que nous pourrons, les horticulteurs eux-mêmes afin qu'ils aident la Société par tous les moyens en leur pouvoir.

Nous avons parlé de l'activité de la Société d'Horticulture de Liége. Elle venait d'avoir, en juillet, une exposition de plantes, et elle en promettait déjà, pour septembre, une de *Dahlia*, et, pour octobre, une de fruits, plantes potagères et céréales. Elles ont eu lieu toutes deux. Pour les *Dahlia* les prix ont été remportés par MM. Lamarche-Dossin, Ferd. Lemmens, Jacob-Makoy, Nic. Philippe, Francotte, Defresne et Galoppin. — L'exposition des fruits et plantes potagères offrait 615 articles par 17 exposants et divers instruments, dont un hache-racines et une *binette* ou *razette à roulettes*, qui sont peut-être nouveaux, mais dont nous ne pouvons nous faire une idée, faute d'un dessin joint à la note. C'est la plus nombreuse exposition de ce genre et la plus importante qui ait eu lieu en Belgique. Médailles décernées : *Fruits* : MM. de Fays, Dossin. *Plantes potagères* : MM. Pinsar, Leclerc, madame Le Soinne. *Céréales* : M. Reul. *Instruments* : hache-racines, M. d'Omalius, fabricant.

Établissements horticoles.

La vente des plantes du JARDIN DE FROMONT, qui avait été annoncée, n'a point eu lieu, et l'établissement reste tel qu'il était, avec toutes ses richesses.

Un des établissements principaux de la Belgique, celui de M. LOUIS VAN HOUTTE, hors la porte de Bruxelles à Gand, vient de publier un catalogue de ses cultures et des nombreux articles qui les composent. Ce catalogue est riche en nouveautés, qui sont classées par ordre de température; des notes instructives indiquent leur mérite et aident à l'amateur à faire son choix. Il serait dans l'intérêt du commerce que tous les horticulteurs prissent exemple sur le catalogue de M. Louis Van Houtte, pour classer les leurs et donner des indications si nécessaires aux amateurs. Il est très-riche aussi en articles de Hollande de la famille des liliacées.

M. Van Houtte annonce qu'il attend des îles Philippines 41 *caisses d'Orchidées.*

Autre publication du catalogue des pépinières de M. OUDIN AÎNÉ, à Lisieux, contenant un assortiment utile dans cette partie de la Normandie. Nous remarquons, dans ce catalogue, l'article suivant :

« *Nouvelle variété d'arbre de pleine terre.* MERISIER A GRAPPES, à feuilles hétérophylles panachées. *Prunus Padus*, Var. *heterophylla variegata.* Très-bel arbuste, différent de l'espèce par ses feuilles plus étroites, fortement panachées de blanc et de vert foncé, à lobes irréguliers, dentées ou crénelées irrégulièrement, ondulées, crispées, quelques-unes presque plissées sur leurs bords et par ses rameaux plus serrés contre la tige et dont l'écorce présente, en vieillissant, des raies, les unes jaunâtres, les autres rougeâtres, signes certains d'une panachure constante. Vu le mérite de cette plante, j'en ai acquis la propriété et ne l'ai encore vendue à personne; mais je la vendrai en novembre prochain.

» Les plants disponibles sont de différentes forces, et le prix est proportionné (6 fr., 8 fr. et 10 fr.) ».

Catalogue de MM. LEFÈVRE père et fils, à Mortefontaine près La Chapelle en Serval (Oise), pour 1840-41, classé en arbres et arbustes d'agrément; — plants d'arbres verts résineux et les mêmes arbres en pots ou en

mottes ; plantes de serre tempérée et de pleine terre ; — arbres fruitiers ; — Rosiers.

Catalogue d'OEILLETS cultivés par M. DUBOS, à Pierrefitte, près Paris, divisé en allemands, dit de fantaisie, fonds blancs, 200 variétés ; fonds jaunes, 200 ; ardoisés, 13 ; flamands, 200. M. Dubos annonce aussi une collection de Roses et une de Dahlia.

Prix courant des jeunes plants d'arbres et arbrisseaux de la maison JACQUEMET-BONNEFONT père et fils, à Annonay (Ardèche). Une immense quantité de semis les met à même de fournir aux demandes les plus nombreuses et à bas prix aux marchands eux-mêmes. Cette maison vient de former une succursale à Saint-Etienne (Loire).

TABLE.

Greffe du mûrier noir, 397. — Couche sans fumier, 397.— Culture du *Ribes sanguineum*, 398. — Usage de la chaux pour nettoyer les arbres, 400.— Destruction des herbes nuisibles, 401.— Destruction des chenilles, 401.— Serfouette de M. Delorme, 401. — Conservation des carottes, 402. — Plantes nouvelles : *Salvia patens*, Œillet d'Inde remarquable, Daubentonia de Tripet, 402, *Gaillardia picta grandiflora*, 403.— Importance de la culture de la patate, 403.— Glycine de la Chine gigantesque, 403.— Sociétés d'horticulture ; Versailles, Paris, 404; Liége, 406. — Établissements horticoles: Jardin Fromont, M. Van Houtte, M. Oudin aîné, MM. Lefèvre père et fils, 407, M. Dubos, M Jacquemet-Bonnefont, 408.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 26.) NOVEMBRE 1840.

UN N° PAR MOIS. **2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.**

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Études sur la pomme de terre, classification, analyses (1).

2e ARTICLE, suite. (*Voir* page 385)

NOMS DES VARIÉTÉS.	RAPPORT PRODUIT en poids.	du produit avec la semence,
	kil. gram.	fois.
Patraque rouge de *Sotteville*.	28.500	152
rose de *Rohan*.	15.367	82
rose de *Rohan* hâtive.	12.347	66
rose jaune.	11.652	62
jaune 1ers champions.	8.622	46
jaune américaine de *Kay*.	8.622	46
blanche noble-bœuf.	8.622	46
jaune 1er *Wellington*.	8.000	42
jaune Auxnoble.	7.912	42
jaune grande hâtive américaine. . .	7.816	41
rose dite blanche précoce.	7.752	40
rose Brugeoise	7.500	40
Patraque jaune truffe d'août.	7.500	40
jaune 1er *Hopson*.	7.250	38
violette de CHANDERNAGOR ou d'ALGER.	6.367	34
jaune Shaw (hâtive).	6.122	32
rose variante.	5.622	30
violette halle de PARIS.	5.500	29
rose rognon rouge de LILLE.	5.500	29

(1) Ces analyses sont extraites du *Cultivateur, journal des Progrès Agricoles*, ouvrage qui remplit parfaitement son but, et l'un des plus utiles à la science. Prix d'abonnement, 12 fr. par an, rue Taranne, 10, à Paris.

NOMS DES VARIÉTÉS.	PRODUIT en poids.	RAPPORT du produit avec la semence.
	kil. gram.	fois.
Parmentière violette dite précieuse rouge. . .	5.430	27
Patraque jaune mailloche.	5.367	26
rouge la noble.	5.000	28
jaune derniers champions.	4 816	25
rose semi-rouge.	4.683	25
Vitelotte jaune pomme de pin.	4.204	22
Patraque rose claire et bonne	4.122	25
jaune fruit-pain.	4.000	21
Parmentière jaune de *Knight*.	4 000	21
Violette rouge halle de PARIS.	4.000	01
Parmentière jaune de Hollande.	3.949	21
Patraque rose *Descroisille*.	3.750	20
Parmentière rouge tardive d'IRLANDE.	3.601	19
Patraque jaune *Sandersonn*.	3.000	16
Parmentière rouge de HOLLANDE..	2.652	11
jaune fine précoce d'ANGLETERRE.	2.750	14
jaune précoce ordinaire. . .	2.622	14
jaune de Ségonzac.	2.250	12
Patraque rose, dite rouge.	2.061	11
Parmentière violette corne bleue ou de CONSTANTINOPLE	2.000	10
Patraque jaune ordinaire.	1.867	10
Vitelotte jaune cornichon chinois.	1.704	9
Parmentière jaune précoce.	1.652	9
Patraque rose les rochers.	1.500	8
jaune naine hâtive.	1.250	6
Parmentière jaune toute bonne.	1.250	6
jaune d'août.	1.000	5
Patraque rose *Sommelier*	1.000	5
Calcinger ou *Kallinger*.	0.949	5
rouge dite violette à peau rouge. .	0.912	5
Vitelotte jaune artichaut.	0.652	3
Patraque blanche 1res façons.	0.632	3
jaune 6 semaines des États-Unis. .	0.500	2

» Comme on le voit par ce tableau, il existe des différences bien marquées dans le pouvoir productif des diverses variétés de pommes de terre, et il n'est pas indifférent d'employer une variété quelconque pour la culture dans un sol déterminé, puisque, toutes circonstances étant restées les mêmes, nos récoltes ont varié de 2 fois $\frac{1}{2}$ le poids des tubercules plantés, à 152 fois le même poids.

» Il ne faudrait pas s'en tenir, toutefois, à cette pre-

mière donnée pour apprécier le mérite respectif de chaque variété; car le pouvoir productif ne constitue pas seul la valeur intrinsèque d'une pomme de terre; cette valeur dépend encore de la richesse en principes nutritifs; d'où il résulte que c'est en suivant la raison composée du pouvoir productif et du pouvoir nutritif, qu'on peut déterminer exactement la valeur comparative d'une pomme de terre.'

» Pour obtenir ce résultat, à l'égard de nos 52 variétés, nous nous sommes livrés à l'analyse des tubercules provenant de nos récoltes; mais nous ne nous sommes pas contentés, à l'exemple de quelques agronomes et chimistes, de rechercher la proportion de fécule de chaque variété; nous avons constaté les rapports qui existent entre les quantités d'eau et de matière solide contenues dans chaque sorte de pomme de terre; car la fécule ne doit pas être considérée comme le seul principe nutritif des tubercules: les autres matériaux constitutifs, tels que l'albumine, la matière animale particulière, et ce qu'on appelle *parenchyme* ou la fibre ligneuse, sont également susceptibles de concourir à la nutrition des animaux. L'appréciation de la quantité de matière sèche peut d'autant mieux faire connaître le pouvoir nutritif d'une pomme de terre, que la proportion des fibres ligneuses, qu'on pourrait, à la rigueur, regarder comme inassimilables, ne dépasse guère plus d'un centième et demi, ainsi que *Vauquelin*, *Payen* et *Chevalier* l'ont démontré.

» Nous avons déterminé les rapports de l'eau de végétation et de la matière sèche de nos pommes de terre, par la dessiccation à une température de 30 degrés centigrades, en agissant sur un même poids de tubercules préalablement nettoyés avec soin et coupés en tranches aussi minces que possible. Quand à la fécule, nous l'avons extraite par les moyens mécaniques ordinaires. Ces moyens ne sont pas d'une rigueur absolue, car la pulpe qu'on rejette après les lavages, retient, quoi qu'on fasse, une certaine quantité de fécule, le $\frac{1}{5}$ environ de son poids; mais comme cette perte est, à peu de chose près, la même pour toutes les variétés, et que, d'ailleurs, il importe plus, pour la pratique, de savoir, non la proportion absolue de fécule telle qu'on pourrait

l'obtenir dans les laboratoires, mais le rendement sur lequel on peut compter en fabrique, nous n'avons pas cru devoir employer un procédé différent de celui qui est en usage dans les féculeries. De cette manière, les résultats sont plus immédiatement applicables à l'industrie.

» Les résultats de nos analyses sont consignés dans le tableau suivant. Ils sont tous rapportés à 100 parties de pommes de terre en poids :

NOMS DES VARIÉTÉS DE POMMES DE TERRE.	Eau sur 100 parties.	Matière sèche sur 100 parties.	Fécule sur 100 parties.	Parenchyme et matières solubles.
Vitelotte rouge halle de Paris . . .	68.0	32.0	13.33	18.67
Parmentière jaune précoce ordinaire	68.9	31.1	17.28	13.82
Patraque jaune Shaw (hâtive). . . .	69.6	30.4	17.30	12.90
jaune fruit-pain.	70.0	30.0	16.07	13.93
jaune première Hopson. .	70.1	29.9	16.52	13.38
jaune Sandersonn.	70.3	29.7	15.10	14.60
rose claire bonne.	70.4	29.6	16.29	13.31
Parmentière jaune fine précoce d'Angleterre.	71.7	29.3	12 18	17.12
Patraque jaune première Wellington	70.9	29.1	15.86	13.24
Parmentière rouge de Hollande. .	71.9	28.9	13.15	15.75
Patraque jaune Auxnoble.	71.5	28.5	18.44	10.06
jaune truffe d'août.	71.5	28 5	17.63	10.87
rose dite rouge.	71.6	28.4	13.63	14.77
Parmentière jaune précoce.	72.5	27.5	14.04	13.46
Patraque jaune américaine de Kay .	72.5	27.5	16.73	10.77
jaune premiers champions.	73.7	27.3	13.33	13.97
blanche premières façons. .	73.7	27.3	14.55	12.75
Vitelotte jaune cornichon chinois. .	73.1	26.9	8.24	18.66
Patraque rose de Rohan hâtive. . .	73.1	26.9	10.42	16.48
Parmentière jaune de Knight. . .	73.4	26.6	15.22	11.38
jaune de Hollande. .	74.8	25.2	11.92	13.28
jaune toute bonne. .	75.0	25.0	11.32	13,68
Patraque blanche noble-bœuf. . . .	75.1	24.9	16.26	8.64
Vitelotte jaune artichaut.	75.5	24.5	7.84	16.69
Patraque rose, dite blanche précoce.	75.5	24.5	18.08	6.42
jaune mailloche.	75.7	24.3	18.17	6.13
Vitelotte jaune pomme de pin. . .	76.0	24.0	13.85	10.15
Patraque rose Descroizilles.	76.0	24.0	10.46	13.54
rose rognon rouge de Lille.	76.0	24.0	11.15	12.85
jaune grande américaine hâtive.	76.5	23.5	15.46	8.04
Parmentière jaune de Ségonzac. . .	76 8	23.2	15.50	9.70

NOMS DES VARIÉTÉS DE POMMES DE TERRE.	Eau sur 100 parties.	Matière sèche sur 100 parties.	Fécule sur 100 parties.	Parenchyme et matières solubles.
Patraque violette halle de Paris. .	76.9	23.1	14.69	8.41
rose Sommelier	77.0	23.0	6.09	16.91
rose les rochers.	77.3	22.7	12.32	10 38
rose variante.	77.5	22.5	11.43	11.07
jaune ordinaire.	77.9	22.1	12.73	9.27
roseCalcingerouKallinger.	78.0	22.0	8.45	13.55
violette d'Alger ou de Chandernagor . . .	78.1	21.9	17.40	4.50
rose jaune	78.4	21.6	14.42	7.18
Parmentière jaune d'août.	78 5	21.5	6.19	15.31
Patraque rose semi-rouge.	78 5	21.5	7.12	14.38
rose Brugeoise.	78.7	21 3	16.15	5 15
rose de Rohan.	79.0	21.0	16.08	4.92
rouge dite violette à peau rouge.	79.0	21.0	8.69	12.31
Parmentière rouge précieuse. . . .	79.5	20.5	15.94	4.56
Patraque rouge la noble.	79.6	20 4	14.43	5.97
rouge de Sotteville. . . .	81 2	18.8	10 95	7.85
Parmentière rouge tardive d'Irlande	81.3	18.7	12.57	6.13
Patraque jaune six-semaines des États-Unis.	81.5	18.5	8.95	9.55
jaune naine hâtive . . .	81 6	18.4	8.18	10.22
Parmentière violette corne bleue ou de Constantinople. .	82.8	17.2	10.70	6.50
Patraque jaune derniers champions.	83.4	16.7	10.92	5.78

» A l'aide des 2 tableaux précédents, qui nous donnent, le 1er, le *pouvoir productif*, et le 2e le *pouvoir nutritif*, de nos 52 variétés de pommes de terre, nous allons pouvoir les classer d'après leur valeur relative, et avoir celles dont la culture est le plus profitable dans le terrain que nous avons choisi, ces tubercules étant destinés à l'alimentation des animaux ».

(*La suite au prochain numéro.*)

Culture de la patate.

La patate a trouvé, dans la personne de M. Reynier, directeur de la pépinière départementale à Avignon, un cultivateur qui paraît avoir fait faire des progrès importants à la propagation comme à la conservation de ce précieux et délicat tubercule. Ses moyens de conservation sont encore un secret qui sera divulgué à

l'occasion du concours ouvert par la Société royale et centrale d'agriculture, et M. Reynier pourra en même temps enseigner le mode de culture pratiqué par lui et dont il a déjà communiqué une partie intéressante à la Société d'horticulture de Paris.

A la fin de mars, M. Reynier entoure de mousse mouillée les tubercules destinés à la reproduction, et les expose, dans une chambre ou dans une serre, à une température de 10 à 12 degrés; lorsqu'au bout de 12 jours environ, ils sont couverts de pousses de 3 à 4 cent. de longueur, il les place horizontalement sur du terreau, au midi, sans les enterrer, et les couvre d'un châssis garni de calicot huilé; ils continuent de pousser et multiplier jusque vers la mi-mai, où il faut les planter définitivement.

C'est ici que la méthode de M. Reynier diffère plus encore de celles pratiquées jusqu'à présent.

Si l'on veut tirer du tubercule beaucoup de tiges ou boutures, on détache chacune des pousses à sa base et on la plante comme bouture; mais, comme on le pense bien, la végétation s'en trouve considérablement retardée; si l'on veut la hâter, il faut, au lieu de détacher simplement cette tige, enlever en même temps, avec un petit couteau ou un greffoir, une portion ronde ou carrée du tubercule dont la substance charnue nourrit cette bouture jusqu'à ce qu'elle soit enracinée. On conçoit que cette méthode sera d'autant plus précieuse dans le Nord, puisque la température ne permet pas toujours à la patate de mûrir.

La bouture doit avoir de 4 à 8 nœuds, que l'on enterrera horizontalement à 9 cent. de profondeur, et l'extrémité doit se relever et sortir de terre. Avant de planter, M. Reynier coupe les feuilles et les pétioles, et détache avec soin les yeux qui peuvent se trouver dans les aisselles de ces feuilles, afin, dit-il, qu'ils ne puissent nuire, par leur développement, à celui des tubercules qui doivent y prendre naissance. Quand les tiges ont poussé hors de terre, M. Reynier ne les marcotte pas selon l'usage ordinaire, parce qu'il pense que cette extrémité de tige ne produira que des racines et point de tubercules.

M. Reynier a dû à l'emploi de ces procédés une ré-

colte beaucoup plus abondante, et qui a dépassé de beaucoup ce que l'on avait obtenu dans les cultures du midi de la France.

Sur le Camellia et la terre qui lui convient, par M. Giraud, pharmacien à Clermont-Ferrand.

Je n'entreprendrai pas de faire la description du genre Camellia ; je renverrai, pour cela, comme pour tout ce qui concerne ce magnifique genre de plantes, aux deux éditions du traité que M. l'abbé Berlèze a écrit, guidé par un savoir profond et une consciencieuse expérience.

Ma seule intention est d'engager les amateurs qui, par goût, aiment le camellia, à être bien persuadés qu'ils peuvent, avec beaucoup de succès, cultiver ce magnifique végétal dans quelques conditions qu'ils se trouvent, et à reprendre avec courage cette culture, si la perte de quelques-unes de leurs plantes les en avait dégoûtés.

Presque tous les camellia qui arrivent en province sont reçus de Paris, plantés dans une terre noirâtre et sablonneuse ; ce qui donnerait à penser qu'on ne peut les cultiver ailleurs que dans cette même terre, tandis qu'un mélange fait avec discernement leur convient très-bien. Voici celui que j'emploie et qu'on peut faire partout : 2 parties de terre normale dite terre vierge ou terre de prés, 2 parties de terreau trouvé dans les vieux saules ou autres arbres en décomposition, et 1 partie de sable très-fin. Ce mélange, fait un an à l'avance, vaut beaucoup mieux que celui qui serait fait au moment de s'en servir. Dans cet état, je mets au fond de chaque pot plusieurs petits tessons ou une forte poignée de gros gravier, et en ajoutant la quantité convenable de mon mélange, j'y plante mes camellia reçus avec leurs mottes, et je leur donne aussitôt un bon arrosement ; il faut cependant, soit qu'on plante un camellia que l'on reçoit, soit qu'on en dépote d'autres pour leur donner des pots plus grands, avoir la précaution de bien examiner s'ils n'ont pas quelques racines pourries qu'il faut couper avec le plus grand soin.

Un grand nombre d'amateurs peuvent se trouver

dans les mêmes conditions que moi et ne pas avoir à leur disposition une serre convenable ; ils réussiront néanmoins en établissant, selon le nombre de leurs plantes, une ou plusieurs bâches portatives ainsi construites : on creuse, au commencement d'octobre, dans un carré de son jardin, un trou de 133 cent. de largeur, 166 cent. de longueur et de 66 cent. à 1 mèt. de profondeur ; on applique contre les parois quelques planches pour soutenir la terre, et on met au fond une légère couche de sable ; on place alors sur cette couverture un coffre en bois de 25 cent. de haut sur le devant et 50 sur le derrière ; les camellia y sont alors placés par rang de taille, sans enterrer les pots, et on couvre le coffre d'un châssis vitré. Le commencement d'octobre est l'époque qui convient le mieux pour leur rentrée ; on leur donne de l'air le plus qu'on le peut, et lorsque le froid se fait sentir, on entoure son coffre de réchauds que l'on renouvelle lorsqu'on le juge nécessaire, puis on couvre le châssis de paillassons selon l'intensité du froid, de manière à entretenir dans la bâche une chaleur égale ; car il ne faut pas croire qu'une forte chaleur soit indispensable, il faut seulement tenir à la régularité de la température ; et. en effet, des camellia se portent aussi bien à 1 ou 2 degrés au-dessus de zéro, qu'à 8 ou 10, si ces températures sont toujours les mêmes. Ces camellia, ainsi placés, doivent y rester jusqu'à la fin de juin, époque de leur sortie, en ayant la précaution de les garantir des coups de soleil, à partir du mois de mars, soit en passant sur les carreaux une couche de blanc délayé dans du lait, soit en couvrant avec des paillassons clairs et mieux encore avec des claies faites avec des baguettes, de la même manière que l'on construit des paillassons.

Au sortir de la bâche, les pots doivent être enterrés dans une plate-bande au nord, ou, à défaut de cet aspect, ils peuvent être mis à toute exposition, en les garantissant artificiellement du soleil au moyen d'une sorte de hangar formé par les claies de baguettes dont j'ai parlé, et qui coupent les rayons solaires en leur permettant de jouir des pluies et des rosées.

Quant aux arrosements, j'opère de la manière suivante. Depuis leur sortie jusqu'à la fin d'août, j'arrose

leur terre avec de l'eau chargée de matières organiques, que je laisse séjourner à l'air dans des tonneaux ou cuviers; et pendant les fortes chaleurs, je donne deux fois par semaine, le soir surtout, un arrosement d'eau pure à la pomme sur les feuilles des plantes et la terre du sol. A partir du mois de septembre, je diminue beaucoup les arrosements, que je fais alors avec de l'eau ordinaire, et toujours le matin. Pendant l'hiver, je les arrose peu à la fois, et seulement de manière à ne jamais laisser la terre se sécher.

Note de l'Éditeur. Nous publions la présente lettre pour remplir le vœu de l'auteur, et dans la pensée que l'on ne saurait trop encourager les amateurs dans la culture de ce bel arbuste. Cependant nous n'approuverions guère la méthode, indiquée par M. Giraud, de renfermer les belles fleurs du camellia pendant tout le temps de leur floraison sous un châssis, si nous ne supposions qu'il les en retire à cette époque pour en jouir dans un appartement.

Greffe de rosiers sur la racine des églantiers.

M. Utinet, jardinier, à Lagrange, près Villeneuve-Saint-Georges, indique, dans les *Annales de Flore et de Pomone*, n° 6, 1840, le moyen suivant d'utiliser les racines des églantiers, que les cultivateurs suppriment, en février et mars, lors de la livraison des rosiers greffés sur églantiers. Cette méthode rend, dit-il, la reprise plus assurée, plus prompte, et offre l'avantage d'affranchir la variété greffée plus facilement que par les couchages.

On choisit, parmi les racines supprimées, celles qui présentent une grosseur suffisante; on coupe net toute la partie supérieure, on la fend sur une longueur de 10 à 12 millimètres, et l'on insère dans cette fente l'extrémité, taillée en coin, d'un jeune rameau de la variété de rose que l'on veut propager. On assujettit la greffe, comme à l'ordinaire, par un lien léger et de la cire à greffer. On plante cette racine ainsi greffée dans un pot, sous cloche et sur couche tiède, dans une bâche ou sous châssis. La greffe doit être enterrée de 4 cent. de profondeur, de manière qu'il ne reste dehors que le sommet du rameau muni d'un ou deux yeux.

Destruction des hannetons. Exemple donné par le conseil général du département de la Sarthe.

« En 1835, pour commencer la destruction de cet ennemi dangereux, le conseil général a voté une somme de 20,000 fr., qui devait être distribuée en primes aux femmes et aux enfants pauvres de la campagne, à raison de 75 c. par boisseau ou quart d'hectolitre de hannetons. La somme de 17,121 fr. a été seulement dépensée, et a payé 21 mille boisseaux renfermant 256 millions de hannetons. »

Si cet exemple était répété et suivi pendant une quinzaine d'années, il est vraisemblable que l'on pourrait retrouver le centuple de la dépense que l'on aurait faite. Ce que les préfets ne font pas, les propriétaires devraient le faire.

Importance de la culture des pêchers à Montreuil près Paris.

L'étendue des cultures de pêchers a lieu sur une surface de 240 hectares mis en valeur par 390 familles ou ménages représentant environ 1400 individus, auxquels s'adjoignent, pendant 8 mois de l'année, 250 ouvriers journaliers et 400 femmes, ce qui fait un total d'environ 1950 travailleurs, qui, outre les 240 hectares de pêchers, donnent encore leurs soins à 150 hectares plantés en abricotiers, pruniers, cerisiers, poiriers et pommiers. — La récolte annuelle est d'environ 13 millions de pêches produisant, au terme moyen de 55 fr. le mille, 731,000 fr. — Dans l'année courante, la sécheresse et surtout l'insecte appelé la grise ont occasionné une perte de 250,000 fr., malgré que le prix de vente ait été plus élevé.

Société d'horticulture.

Dans la séance du 18 novembre dernier, la Société royale d'Horticulture de Paris a décidé qu'elle ferait du 8 au 15 mars prochain une exposition de plantes et arbrisseaux en fleurs, fruits, plantes potagères remarquables par leur beauté, leur nouveauté ou la difficulté de leur conservation. Les végétaux non fleuris ne seront point reçus; mais on pourra exposer, comme à

l'ordinaire, des outils et instruments, modèles, peintures et dessins. Des récompenses seront distribuées.

Établissements horticoles.

Dans le nouveau catalogue des cultures de M. Ad. Sénéclauze, à Bourg-Argental (Loire), on remarque l'article suivant :

« *Groseillier-cerise*, magnifique espèce à très-gros » fruit excellent, d'un rouge cerise; grappes de 14 à » 15 centimètres de longueur. Très-rare. Ne se livre » que par un. Prix, 3 fr. »

Plantes nouvelles, chez M. Salter, *horticulteur, avenue de Picardie*, 32, *à Versailles.*

Portulaca Thellusoni, écarlate cramoisi; fl. grande, bel effet.

Thunbergia aurantiaca, belle plante.

——————— *Hawtoneana*, fl. grande, bleu foncé.

Correa quadricolor, } belles plantes nouvelles.
——— *rosea*, }

Lagerstroemia elegans.

Mandevillea suaveolens, fam. des Apocynées, plante grimpante, à fl. blanches odorantes. De serre chaude.

Anemiopsis californica, fam. des Renoncules, à fl. bleues, se multipliant par filandres.

Tweedia cærulea, très-bonne plante.

Wisteria Backhousiana, plante nouvelle à feuilles persistantes. — *Atrosanguinea*, à feuilles caduques.

Inga Harrisii, jolie légumineuse très-nouvelle et d'un bel effet.

Passiflora ongihina, nouvelle plante de serre chaude.

Penstemon splendens et *fruticosum.*

Æschynanthus ramosissimus, jolie plante de serre chaude, de la fam. des Bignones, à feuilles épaisses et fl. rouge brique d'un bel effet.

Osbeckea canescens, fam. des Mélastomes, de serre tempérée; fl. rose violacé. Très-jolie acquisition.

Abutilon striatum, fam. des Malvacées; feuilles palmées, fl. jaune nankin rubané rouge, de 6 à 9 lignes de diamètre. Belle plante de serre tempérée.

Chorozema varia, fam. des Légumineuses. Cette plante se fait remarquer par la beauté de ses fleurs panachées et de son feuillage.

Philibertia grandiflora, plante grimpante très-curieuse, de serre tempérée, très-florifère ; fl. blanches grisâtres tachetées.

Statice puberula, plante vivace d'un bel effet.

Rudbeckea Drummondii, plante nouvelle de pleine terre ; fl. jaunes et brunes, très-singulières.

Sollya salicifolia.

Eupatorium rugosum, belles fl. composées, en tête, blanc pur. Plante charmante.

Variétés de Fuchsia fulgens. *Hybride.*

Splendida, globosa superba, Stanctishii, Chandlerii, eximia, pendula terminalis, multiflora erecta, mujectica, grandiflora maxima.

Fuchsia exquisite, beauty, cylindrica, christiana, globosa rosea, conica, procumbens, mutabilis, mutabilis superbus, Recartonii, prostrata.

M. Salter annonce 40 nouvelles variétés de verveines, obtenues de graines, en Angleterre, cette année, dont plusieurs ne sont pas encore nommées ; mais il livrera toute la collection en mai prochain.

Sa collection de chrysanthèmes se compose, dit-il, de 500 variétés ; elle serait alors la plus nombreuse de France et d'Angleterre.

La collection de *Pelargonium* de cet établissement rivalise avec celles de Paris.

TABLE.

Études sur la pomme de terre, 409. — Nouvelle culture de la patate, 413. — Sur le camellia, 415. — Greffe de rosier sur la racine des églantiers, 417. — Destruction des hannetons, 418. — Importance de la culture des pêchers à Montreuil, 418. — Exposition de la Société d'Horticulture de Paris, du 8 au 15 mars prochain, 418. — Etablissements horticoles : M. Ad. Sénéclauze, groseillier cerise, etc., 419. — M. Salter à Versailles : annonce de plantes nouvelles et intéressantes, 419.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 27.) DÉCEMBRE 1840.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril.

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Études sur la pomme de terre, classification, analyses (1).

3e ARTICLE, fin. (*Voir* pages 385 et 409.)

« Les chiffres, exprimant les valeurs relatives, que nous consignons dans le tableau suivant, ont été obtenus en multipliant le produit en poids de chaque variété par la quantité de matière sèche qu'elle contient, et divisant le résultat par 100.

NOMS DES VARIÉTÉS.	NOMBRES exprimant les valeurs relatives des variétés.	ORDRE des valeurs.
Patraque rouge de Sotteville.	5358	1
rose de Rohan hâtive.	3321	2
rose de Rohan.	3227	3
rose jaune.	2516	4
jaune américaine de Kay. . . .	2371	5
jaune premiers champions. . .	2353	6
jaune première Wellington. . .	2328	7
jaune Auxnoble.	2220	8
jaune première Hopson.	2167	9
jaune truffe d'août.	2137	10
blanche noble-bœuf.	2136	11
jaune Shaw (hâtive).	1861	12
rose dite blanche précoce. . . .	1855	13
jaune grande hâtive américaine.	1836	14
rose Brugeoise.	1597	15

(1) Ces analyses sont extraites du *Cultivateur, journal des Progrès Agricoles*, ouvrage qui remplit parfaitement son but, et l'un des plus utiles à la science. Prix d'abonnement, 12 fr. par an, rue Taranne, 10, à Paris.

NOMS DES VARIÉTÉS.	NOMBRE exprimant les valeurs relatives des variétés.	ORDRE des valeurs.
Patraque violette de Chandernagor ou d'Alger.	1394	16
rose rognon rouge de Lille. . .	1320	17
jaune mailloche.	1304	18
Violette rouge halle de Paris.	1280	19
Patraque violette de la halle de Paris. . .	1270	20
rose variante.	1264	21
rose claire et bonne.	1220	22
jaune fruit-pain.	1200	24
Parmentière violette dite précieuse rouge.	1113	24
jaune de Knight.	1064	25
Patraque rouge la noble.	1020	26
Vitelotte jaune pomme de pin.	1008	27
Patraque rose semi-rouge	1006	28
Parmentière jaune de Hollande.	993	29
Patraque rose Descroizilles.	900	30
jaune Sandersonn.	891	31
Parmentière jaune précoce ordinaire. . .	815	32
Patraque jaune derniers champions. . . .	804	33
Parment. jaune fine précoce d'Angleterre.	804	34
rouge de Hollande.	766	35
rouge tardive.	673	36
Patraque rose, dite patraque rouge. . . .	586	37
Parmentière jaune de Ségonzac.	572	38
Violette jaune cornichon chinois.	358	39
Parmentière jaune précoce.	454	40
Patraque jaune ordinaire.	412	41
Parmentière violette corne bleue ou Constantinople.	344	42
Patraque rose les rochers.	340	43
Parmentière jaune toute bonne.	312	44
Patraque rose Sommelier.	230	45
jaune naine hâtive.	230	46
Parmentière jaune d'août.	215	47
Patraque rose Kallinger ou Calcinger. . .	208	48
rouge, dite violette à peau rouge.	191	49
blanche premières façons. . .	172	50
Vitelotte jaune artichaut.	157	51
Patraque jaune six semaines des États-Unis.	92	52

» Si, maintenant, nous voulons savoir la valeur relative des variétés, sous le rapport industriel, c'est-à-dire celles qui fournissent le plus de fécule, eu égard à leur rendement dans le terrain ci-dessus indiqué, nous trouvons qu'elles doivent être classées dans l'ordre suivant :

NOMS DES VARIÉTÉS.	VALEUR.	ORDRE.
Patraque rose de Rohan hâtive.	3120	1
rose jaune.	1620	2
jaune Auxnoble.	1458	3
jaune américaine de Kay. . . .	1444	4
rose Brugeoise.	1411	5
rose dite blanche précoce. . . .	1374	6
jaune truffe d'août.	1322	7
rouge de Sotteville.	1286	8
jaune première Wellington. . .	1268	9
jaune grande hâtive américaine.	1208	10
jaune premiers champions. . . .	1140	11
blanche noble-bœuf.	1111	12
violette d'Alger.	1107	13
rose de Rohan.	1080	14
jaune Shaw (hâtive).	1071	15
jaune première Hopson.	1027	16
Parmentière violette, dite précieuse rouge.	865	17
Patraque violette de la halle de Paris. . .	807	18
rouge la noble.	721	19
rose claire et bonne.	671	20
jaune fruit-pain.	642	21
rose variante.	642	22
rose rognon rouge de Lille. . .	613	23
Parmentière jaune de Knight..	608	24
Vitelotte jaune pomme de pin.	582	25
Patraque jaune Mailloche.	575	26
Vitelotte rouge halle de Paris.	533	27
Patraque jaune derniers champions. . . .	525	28
Parmentière jaune de Hollande..	470	29
jaune précoce ordinaire. . .	453	30
Patraque jaune Sandersonn.	453	31
Parmentière rouge hâtive d'Irlande. . .	452	32
Patraque rose Descroizilles.	392	33
Parmentière rouge de Hollande.	348	34
jaune fine précoce d'Anglet.	334	35
Patraque rose semi-rouge.	333	36
Parmentière de Ségonzac.	303	37
Patraque rose, dite patraque rouge. . . .	280	38
jaune ordinaire.	239	39
Parmentière jaune précoce.	531	40
violette, corne bleue ou de Constantinople.	214	41
Patraque rose les rochers.	184	42
Parmentière jaune toute-bonne.	141	43
Violette jaune cornichon chinois.	140	44
Patraque jaune naine hâtive.	102	45
blanche premières façons.	91	46
rose Kallinger ou Calcinger. . .	83	47

NOMS DES VARIÉTÉS.	VALEUR.	ORDRE.
Patraque rouge, dite violette à peau rouge.	79	48
rose Sommelier.	69	49
Parmentière jaune d'août.	61	50
Vitelotte jaune artichaut.	51	51
Patraque jaune six-semaines des Etats-Unis.	47	52

» Les 2 tableaux précédents montrent, d'une manière bien évidente, quelles sont, pour le terrain où nous avons opéré, les variétés de pommes de terre qui doivent être cultivées de préférence, tant sous le rapport de l'alimentation des bestiaux que sous celui de l'extraction de la fécule.

» Dans le 1^er^ cas, les meilleures pommes de terre sont la patraque :

rouge de Sotteville;	jaune premiers champions;
rose de Rohan hâtive;	jaune première Wellington ;
rose de Rohan ;	jaune Auxnoble;
rose-jaune;	jaune première Hopson;
jaune américaine de Kay;	jaune truffe d'août;

» Dans le 2^e^ cas, ce sont les patraques :

rose de Rohan hâtive;	rose dite blanché précoce ;
rose-jaune;	jaune truffe d'août;
jaune Auxnoble;	rouge de Sotteville;
jaune américaine de Kay;	jaune première Wellington ;
rose Brugeoise ;	jaune grande hâtive américaine.

» Comme on le voit, ce sont toujours les *Patraques* qui occupent le premier rang, et surtout les *Patraques* d'origine anglaise. Les *Parmentières* et les *Vitelottes* sont généralement moins avantageuses à cultiver.

» Il est encore facile de s'apercevoir, par l'inspection des tableaux, qu'on ne peut pas toujours conclure la richesse en fécule d'une pomme de terre de la proportion de matière sèche qu'elle renferme, puisque la même variété n'occupe pas le même rang dans les 2 tableaux. Ainsi, par exemple, la *Patraque rouge de Sotteville*, qui a la plus grande valeur relative comme alimant, n'a que la 8^e^ place pour sa valeur relative au point de vue industriel ; la *Vitelotte rouge ordinaire*, qui est la 19^e^ dans le 1^er^ tableau, n'est plus que la 27^e^ dans le 2^e^. La plus avantageuse sous les deux rapports,

c'est la *Patraque rose de Rohan hâtive*, puisqu'elle est la 2 dans le 1er tableau, et la 1re dans le 2e.

» Une autre considération qui ne doit pas échapper, c'est que, pour la pratique de l'agriculture, l'analyse d'une pomme de terre n'a d'importance que lorsqu'on connaît en même temps son pouvoir productif, attendu qu'il arrive très-souvent qu'une variété est très-riche en principes nutritifs, est très-peu productive, de sorte que réellement elle offre beaucoup moins d'avantages pour le cultivateur, que telle variété qui est très-pauvre en principes nutritifs, mais qui a, par contre, une production considérable. Ainsi, par exemple, des 52 variétés cultivées et analysées par nous, c'est la *Vitelotte rouge ordinaire* qui contient le plus de matière sèche, 32 p. %, c'est-à-dire presque $\frac{1}{3}$ de son poids. Cependant, malgré cette grande richesse, ce n'est pas, à beaucoup près, la plus avantageuse à cultiver, car elle ne donne que 21 fois le poids de la semence. La *Patraque rouge de Sotteville* l'emporte de beaucoup sur elle, bien qu'elle ne renferme que 18 p. % de matière sèche, et qu'elle soit, par conséquent, une des plus pauvres sous ce rapport, parce qu'elle a un rendement énorme, 152 fois le poids de la semence. »

Lettre à l'éditeur de la Revue horticole.

La *Revue horticole* s'occupant d'un travail relatif à la culture de la pomme de terre, j'ai pensé qu'il était convenable de présenter quelques observations à ce sujet, car il est temps enfin que l'on sache à quoi s'en tenir sur la culture de cette solanée. Il faut décidément que la théorie renonce à ces aberrations en matière de propagation. Nous savons bien que cette précieuse plante produit dans tous les terrains soit en l'y ayant multipliée par simples fragments munis d'un œil, la voie des germes, les filaments pris sur les racines, le bouturage des jeunes pousses, etc. Mais les résultats que l'on obtient par ces divers procédés sont loin d'être les mêmes. Dans un grand nombre d'articles publiés dans plusieurs journaux, nous avons démontré par des séries d'expériences pratiques l'erreur de ces agronomes de cabinet qui s'évertuent à prouver que le volume

des tubercules servant à la plantation est indifférent eu égard à la récolte future. Ce n'est pas ici qu'il convient de rapporter ces diverses expériences qui absorberaient plus d'un numéro de la *Revue ;* elles ont été publiées dans l'*Indicateur de Bayeux*, le *journal de Falaise*, la *France agricole*, etc. Mentionnons seulement une récente expérience faite l'année dernière dans un morceau de terre situé en pleine campagne et divisé par *planches* ou *sillons* de cinq mètres de largeur sur une longueur de 75 mètres ; l'une des planches fut ensemencée avec des tubercules de la grosseur d'une châtaigne, tandis que les autres le furent avec des tubercules triés, comme cela est d'usage dans le Calvados, et d'un volume plus que moyen. Dans le courant de l'été l'on ne remarqua pas une différence bien sensible dans la végétation des diverses planches ; il fallait même savoir celle dans laquelle les petits tubercules avaient été plantés pour saisir la différence ; mais à l'automne, à cette époque où la teinte des végétaux annonce la décadence de la séve dans toutes les plantes, on fut frappé de la verdure sévère du feuillage de ce sillon, dans lequel il était facile de reconnaître que la végétation n'avait pas encore accompli toutes ses phases, tandis que le chaume décrépit des autres planches annonçait qu'il était temps de débarrasser la terre des richesses qu'elle renfermait. Le produit ou rendement était de 3 hectolitres $\frac{1}{2}$ par *are* ou 100 mèt. carrés. Quant au sillon qui faisait exception, il resta en terre jusqu'à ce qu'une gelée blanche eut entièrement paralysé la végétation ; à l'arrachage il produisit en tubercules *d'une qualité très-inférieure* à peine 2 hectolitres par *are*. Ceci vaut bien la peine d'une observation, et nous déclarons ici que, grâce à nos nombreuses et réitérées expériences pendant plus de 10 ans, que le jardinage a été et est encore aujourd'hui notre profession exclusive, nous avons toujours constaté les mêmes résultats ; ce qui nous autorise à déclarer que ceux qui sont d'une opinion contraire n'ont pas fait les expériences eux-mêmes, qu'ils les ont faites sur une échelle trop petite, ou qu'ils ont été trompés par ceux qu'ils en avaient chargés. — Il en est de même du buttage que nous affir-

mons indispensable à la culture de la pomme de terre.

Obsédé d'entendre toujours répéter les mêmes erreurs sur un point aussi simple, nous avons engagé ce printemps dernier plusieurs praticiens consciencieux à semer 100 tubercules du poids de 20 grammes chaque ; 100 tuberc. du poids de 40 gramm., 100 tuberc. du poids de 200 gramm. et 100 tuberc. de celui de 500 gramm. Nous désirons vivement que des *hommes de bonne foi* fassent *eux-mêmes* cette expérience et qu'ils en rendent compte. Si le produit des tubercules du poids de 20 gramm. égale celui des tubercules de 500 gramm., nous consentons à croire que l'on peut semer de l'avoine et récolter du seigle comme l'a dit à l'*Académie des sciences* un savant dont le nom m'échappe pour le moment.

J'espère et je compte sur votre impartialité, Monsieur, pour insérer à la suite de l'article que vous avez commencé à publier sur la pomme de terre, ces quelques réflexions fruit de l'expérience pratique comme tout ce que vous avez déja inséré en mon nom dans la *Revue horticole*.

Je suis, avec une haute estime et une parfaite considération, votre tout dévoué, Vict. Paquet,

Jardinier, membre de la société d'agr. de Caen.

Culture de la patate selon M. Reynier.

Dans notre numéro précédent nous avons dit, page 414, que M. Reynier plaçait ses tubercules sur du terreau, *sans les enterrer* : cette méthode, proposée par M. Poiteau, pourrait réussir, et c'est une chose à essayer; mais le fait est que, jusqu'à présent, M. Reynier les aen terrés de 3 à 4 centimètres.

Plantes potagères.

Betterave de Bassano. Cette variété, qui n'est venue que depuis peu â notre connaissance, quoiqu'elle paraisse fort ancienne, est remarquable entre toutes les autres par la forme de sa racine, qui est aplatie comme celle d'un turnep (navet plat ou rabioule). Sa peau est rouge, sa chair blanche, veinée de rose ; elle nous a paru de fort bonne qualité. A ces premiers renseignements,

nous ajoutons la note suivante, qui vient de nous être communiquée par M. Audot. VILMORIN.

« La Betterave dite de Bassano, est vraisemblable-
» ment celle que j'ai rencontrée partout sur les mar-
» chés dans la haute Italie, depuis Venise jusqu'à Gênes,
» et c'est dans le mois de juin que je l'ai vue. Elle était
» jeune et tendre, très-délicate; elle conservait, après
» la cuisson, ses zones roses. A Venise on l'appelle bet-
» terave de Chioggia, parce qu'elle vient de ce pays qui
» la fournit à Venise. Elle avait alors de 2 à 2 pouces $\frac{1}{2}$
» de diamètre. J'ignore si on la cultive dans d'autres
» parties de l'Italie. »

COURGES. Peu de plantes sont plus fécondes en variétés que les courges; presque chaque année en voit paraître de nouvelles. Parmi celles qui nous sont récemment parvenues, les trois suivantes nous paraissent mériter d'être mentionnées. VILMORIN.

Courge crochue. Variété américaine, ou du moins fort cultivée et estimée aux États-Unis, où on la désigne sous le nom de *crook-neck* (cou tors). Le fruit est petit, jaune, un peu verruqueux, courbé en deux, presque à angle droit, vers le tiers de sa longueur. Elle est très-féconde et propre seulement à manger jeune, car elle est du nombre de ces espèces dont la chair se sèche quand le fruit a acquis tout son développement.

Courge sucrine, Nous devons celle-ci à M. Leroy, d'Angers. Elle est peu volumineuse, de forme et de grosseur d'une calebasse allongée. L'écorce est d'un vert pâle, quelquefois rayé de jaune; l'intérieur plein sur la moitié et plus de la longueur; la chair rouge-orangé, de bonne qualité.

Courge des Patagons. Fruit allongé, voisin du giraumon ou courge de Barbarie, mais très-remarquable par sa teinte d'un vert noir et par la cannelure régulière et profonde dont il est sillonné sur sa longueur, la surface étant relevée de côtes étroites, nombreuses et symétriquement rangées. La chair est peu épaisse, jaune et analogue, pour la qualité, à celle du giraumon de Barbarie.

FRAISE *petite hâtive.* Les cultivateurs de Fontenay-aux-Roses ont donné ce nom à une fraise qu'ils ont

adoptée depuis plusieurs années, avec avantage, pour la halle de Paris. Elle ne remonte pas, mais son produit devance de dix jours, au printemps, celui de la quatre-saisons. Par le feuillage et le fruit elle appartient à la fraise des bois. VILMORIN.

OGNON; *nouveau mode de culture, proposé par M. le marquis de la Boëssière.* Lorsque la méthode de MM. Nouvellon et Lebrun, pour la culture de l'ognon, eut été soumise au public, elle attira l'attention de plusieurs amateurs éclairés, et, parmi eux, nul n'a mis plus d'intérêt et de suite à l'éprouver et à en apprécier les effets que M. de la Boëssière; également ami des champs et des jardins, toute question d'une utilité marquante devient pour lui un sujet d'expériences et d'observations approfondies. Il en a été ainsi de la culture de l'ognon, qui est importante partout, mais plus encore dans les provinces maritimes, et, notamment, dans celle qu'habite M. de la Boëssière. L'essai de la méthode Nouvellon l'a conduit à en adopter une autre, dont il obtient, depuis plusieurs années, des succès remarquables. Il l'a décrite en détail dans une notice adressée à la Société d'Horticulture et dont nous reproduisons ici la partie la plus essentielle, afin que chacun puisse, l'été prochain, mettre cette méthode en épreuve.

« Du 15 juillet au 15 août, dans un terrain bien » préparé, on sème en rayons tracés le long du cordeau, » au moyen d'une baguette ronde, de 8 à 9 lignes de » diamètre, que l'on piétine, ce qui a pour but de res- » serrer la terre dans le fond du rayon afin qu'elle ne » soit pas *creuse*, et de faire des rayons le moins pro- » fonds possible, la beauté de la plante dépendant, sur- » tout, de ce qu'elle soit, lors de son grand développe- » ment, tout à fait à la surface de la terre. On fait les » rayons à 8 pouces d'intervalle entre eux, afin de pou- » voir butter les plants avant les grandes gelées de l'hi- » ver, qui les soulèveraient et les feraient périr. On » sème plutôt plus que moins, parce que l'hiver, s'il » est dur, en détruit une partie. On remplit les rayons » de terreau, ce qui en consomme fort peu, vu qu'ils » sont très-peu creux. On arrose pour faire lever la » graine si le temps est sec. Après les grandes gelées pas-

» sées, on abat la terre qui a servi à butter, on éclaircit » les rangs, on sarcle en grattant peu profondément la » terre avec de petites paroires à main.

» Cette méthode qui, au premier aspect, a l'air d'être » plus dispendieuse, en raison des soins recherchés » pour le premier semis, est cependant la moins dis- » pendieuse de toutes : on n'a pas les frais du repi- » quage, il ne faut pas un terrain à part pour les semis, » le sarclage se fait beaucoup plus facilement et plus » vite, et l'on a des ognons mûrs deux mois avant ceux » semés en janvier et en février. »

M. de la Boëssière prévient qu'une partie des ognons obtenus par ce mode de culture montent au printemps. Il n'y trouve pas d'inconvénient ; c'est même pour lui, en quelque sorte, un avantage, parce que, dans son terrain, défavorable à la récolte de la graine, ces ognons montés en produisent de plus belle et plus grosse que ceux replantés exprès dans cette vue. Ici, nous sommes obligés de différer d'opinion avec lui, ou du moins, de présenter une objection à cette partie de sa méthode. Des ognons hivernés naturellement sur le lieu du semis, doivent, en effet, donner de la graine plus belle, plus nourrie, mûre plus tôt que celle des porte-graines replantés ; mais cette pratique est contraire à ce que l'expérience a enseigné et consacré pour la conservation des espèces potagères. Il est presque certain que des ognons récoltés ainsi pendant plusieurs générations, perdraient leur aptitude à tourner et retourneraient à la ciboule ; tout au plus pourrait-on, peut-être, alterner, récolter une année de cette manière, une année sur des ognons replantés, comme font en Angleterre quelques habiles cultivateurs pour les navets. En admettant, toutefois, que l'objection restât entière, qu'il fallût renoncer à cette récolte accessoire, se soumettre au désavantage de ne tirer de la portion montée que des bulbes inférieures au reste de la masse, en qualité et en faculté de conservation, nous n'en regarderions pas moins la méthode de M. de la Boëssière comme très-intéressante par les idées neuves qu'elle présente, et comme méritant d'être soumise à des essais méthodiques et raisonnés.

VILMORIN.

Plantes et arbres d'ornement.

Clematis montana. Buch. Du Népaul. Espèce remarquable par de grandes et nombreuses fleurs blanches dont on jouit longtemps.

Clematis japonica. Tiges rougeâtres et velues, feuillage persistant et qui fait un effet magnifique. N'a pas encore fleuri.

Berberis dealbata et *Berberis virgata* à feuillage également persistant.

Coronilla emerus nana. Variété d'un tiers de mètre de hauteur et qui pourra être employée pour bordures.

Lonicera Ledebourii, à fleurs grandes, de couleur orange foncé.

Les huit arbrisseaux ci-dessus sont en multiplication chez M. Bertin, horticulteur à Versailles.

Oeillet d'Inde remarquable. *Tagetes signata.* Bartl. Du Mexique. Annuel. Plante formant une belle touffe qui s'élève de 1 mètre à 1 mètre $\frac{1}{2}$; feuilles finement découpées; fleurs jaune-orangé, terminales, composées de 5 à 6 rayons de 15 millimètres de longueur, port élégant. Semer sur couche au commencement d'avril, repiquer en mai; se multiplie aussi, en septembre et octobre, de boutures sur couche auxquelles on fait passer l'hiver en serre tempérée pour jouir de bonne heure au printemps. Cette plante se trouve au Jardin des Plantes de Paris, dans les cultures de M. Pépin.

Prix proposés par la Société royale d'agriculture de Paris.

A décerner en 1841 (pour chacune des médailles d'or ou d'argent ou des ouvrages d'agriculture). — Pour l'introduction dans un canton de la France, d'engrais ou amendements qui n'y étaient pas usités auparavant. — Pour des notices biographiques sur des agronomes, des cultivateurs ou des écrivains dignes d'être mieux connus pour les services qu'ils ont rendus à l'agriculture. — Pour la pratique des irrigations. — Pour la culture du pommier et du poirier à cidre dans les cantons ou elle n'est pas encore établie. — Pour le percement de puits forés applicables aux besoins de l'agriculture. — Pour la construction d'une râpe à pommes de terre, à l'usage des habitants des campagnes, pour la prépara-

tion de la fécule. — Pour le desséchement des terres argileuses et humides, au moyen de puisards ou boit-tout artificiels, de sondages et de coulisses ou rigoles souterraines (prix de 1000 fr.). — Pour l'indication ou la mise en pratique de moyens propres à encourager la culture de la patate : 1° médaille d'or de 500 fr. à l'auteur du meilleur procédé pour obtenir du plant de patates à un prix tel, que la plantation d'un hectare ne coûte pas plus que celle d'un hectare de pommes de terre. — 2° Médaille d'or ou d'argent à ceux qui auront exposé en vente au moins 10 mille plants. — 3° Médaille d'or, pour la conservation facile des patates, au moins mille kilog. — 4° Médaille d'or ou d'argent, à ceux qui auront employé divers moyens de transformation pour les conserver; au moins mille kilog.

A décerner en 1842. — Pour des plantations de mûriers ou des éducations de vers à soie, dans les départements où cette industrie n'est pas encore répandue (Médaille d'or, d'argent ou de bronze).

A décerner en 1845. —Pour des semis de chêne-liége. Médaille d'or et d'argent.

A décerner en 1848. — Pour la propagation des bonnes espèces d'arbres à fruit par la voie du semis. 1er prix, 1000 fr.; 2e, méd. d'or; 3e, gr. méd. d'argent.

A décerner en 1850. — Pour des semis ou plantations du chêne quercitron, du chêne à la noix de galle et du chêne velani (ces 2 derniers dans les parties les plus chaudes du midi de la France). Médaille d'or ou d'argent.

Le programme détaillé se distribue au secrétariat de la société à l'hôtel de ville.

TABLE.

Études sur la pomme de terre, 421. — Lettre de M. Vict. Paquet sur le même sujet, 425. — Culture de la patate selon M. Reynier, 427. — Plantes potagères : Betterave de Bassano, 427. — Courges, 428. — Fraise petite hâtive, 428. — Ognon, nouveau mode de sa culture proposé par M. le marquis de la Boëssière, 429. — Plantes et arbres d'ornement : *Clematis montana* et *Japonica*, 431. — *Berberis dealbata* et *virgata*, 431. — *Caronilla emerus nana*, 431. — *Lonicera Ledebourii*, 431. — Œillet d'Inde, 431. — Prix proposés par la Société Royale d'Agriculture, 431.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 28.) JANVIER 1841.

UN N° PAR MOIS. 2 fr. 50 cent. par an, d'Avril en Avril

Chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, 8,

où l'on peut adresser toutes notes relatives à la rédaction.

Noyer fructifiant la seconde année du semis.

La propriété de ce noyer est de fructifier dès la seconde ou la troisième année du semis, ce qui a engagé M. Poiteau à le nommer, dans *le Bon Jardinier* de 1841, *Juglans præparturiens*. Son port ressemble beaucoup à celui du noyer commun : cependant le dessous des feuilles est plus velu, et ses fruits, un peu plus petits, arrivent en grappes à l'extrémité des rameaux ; ils sont de bonne qualité et mûrissent à l'époque ordinaire des noyers. Une particularité de cette espèce, c'est que l'on pourra la cultiver en pots ou en caisses, et qu'il pourrait, par sa petite taille, être cultivé en primeur ainsi que les pommiers et cerisiers nains.

Dans un voyage que fit à Paris, en 1838, M. Leroy fils, horticulteur à Angers, il nous apprit qu'il possédait cette précieuse variété, et nous ne fûmes pas étonné de le voir présenter, en 1839, à la Société d'Horticulture de Paris par M. Jamin. Nous savons de M. Leroy que le premier individu planté en Anjou a présentement de 30 à 40 centimètres de circonférence, sa tête forte et bien fournie, donnant chaque année quelques centaines de noix. Malheureusement, dit-on, le propriétaire se les réserve et l'espèce ne peut se répandre aussi promptement qu'elle le mériterait. M. Leroy est en mesure d'en livrer aux demandeurs.

Ketmie comestible. — *Nouveau café.*

D'après une note insérée dans les *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, décembre 1840, l'*Hibi-*

scus esculentus, Ketmie comestible ou Gombaud, déjà indiqué dans *le Bon Jardinier*, article des Plantes potagères, à cause d'une liqueur que produisent ses gousses, donne des graines dont la saveur serait égale à celle du meilleur café.

Plante fourragère.

Spergula maxima. Une grande espèce ou variété de spergule, à laquelle on a donné les noms de *spergula maxima* et de *spergule géante*, a été récemment recommandée, en Allemagne, comme beaucoup plus avantageuse que l'espèce habituellement cultivée. M. Bossin l'a introduite en France et en a présenté à diverses sociétés savantes des tiges de plus d'un mètre de haut. Dans le seul essai en petit que j'en aie fait jusqu'ici, elle n'a pas dépassé 2 pieds (65 cent.), mais c'était beaucoup plus que la spergule ordinaire, qui, dans le même terrain, ne s'est élevée qu'à 12 ou 15 pouces (32 à 40 cent.). C'est donc une plante que, d'après ces premières notions, il paraît intéressant d'essayer et d'étudier. Thaer parle d'une *grande spergule* qui devient du double plus haute que l'ordinaire, mais qui, pour la surpasser en produit, exige un sol très-vigoureux. J'en ai moi-même essayé une, autrefois, qui m'avait été envoyée d'Allemagne sous ce nom, et qui m'a paru être celle de Thaer; elle s'élevait davantage et se garnissait moins que l'espèce ordinaire. La spergule géante sera-t-elle la même que celle-là, ou présentera-t-elle des qualités semblables? l'expérience seule permettra d'en juger. Il est probable que, dans tous les cas, on en pourra tirer un parti avantageux de la même manière que l'a fait Thaer, c'est-à-dire en semant ensemble les deux espèces, soit pour essayer d'en obtenir, à son exemple, une variété intermédiaire, soit simplement pour augmenter par ce mélange le produit immédiat, l'une garnissant le pied, l'autre ajoutant à la masse de la récolte le contingent de ses tiges plus longues.

Vilmorin.

Conservation des carottes.

Au sujet de la méthode de conservation des carottes, dont nous avons inséré une note, page 402 du présent volume, M. Delorme nous écrit qu'il les couvre dans

l'hiver, mais avec beaucoup moins de couverture que par les méthodes ordinaires.

Conservation des choux-fleurs pendant l'hiver.

Le chou-fleur dur est celui qui se conserve le mieux, recueilli en novembre, et même plus tard s'il n'y a point de gelée à craindre. Ce qui est le plus important pour la conservation, c'est l'exemption totale d'humidité; ainsi on récoltera par un temps sec, en les coupant à 3 ou 4 pouces au-dessous de la tête, et coupant aussi toutes les feuilles à 3 pouces de leur naissance sur le tronc; on les suspendra au plancher dans un endroit bien sain, à l'abri de toute gelée, dans lequel on puisse renouveler l'air, et que l'on puisse abriter des rayons du soleil qui verdirait les têtes, dont la blancheur fait le prix. Une cave voûtée ne vaut rien si elle est profonde et que l'on n'y puisse renouveler l'air. On peut les garder ainsi en bon état jusqu'en avril. Des jardiniers les conservent aussi en les posant sur des planches, mais la réussite est bien moins certaine parce que l'air ne circulant point autour, les gouttes d'eau qui pourraient en découler occasionneraient de la pourriture. Les choux-fleurs conservés se fanent et perdent près d'un quart de leur volume, leur saveur n'en est pas altérée, et l'on peut leur rendre leur fraîcheur en mettant tremper dans l'eau le trognon après en avoir coupé un peu et piqué la moelle jusqu'à une certaine profondeur. Les pétioles des feuilles qui sont restés ont pu tomber en se desséchant, ou bien on les a enlevés quand on l'a jugé nécessaire pour éviter la pourriture.

Culture du thé et du camellia en pleine terre à Angers.

M. Leroy avait annoncé, en 1838, à la Société royale d'Horticulture, qu'il avait obtenu quelques succès dans la culture, à l'air libre, du thé et du camellia; voici un extrait de ce qu'il nous a écrit récemment sur cette culture:

« Notre climat tempéré nous permet de cultiver en pleine terre, et sans abris, un grand nombre de végé-

taux qui s'y refusent dans d'autres provinces; tels sont les *Magnolia grandiflora*, le camellia, le thé. Je persiste toujours à dire que l'on peut les cultiver en grand dans les départements de l'ouest de la France, puisque la centaine que je possède a résisté à 5 ou 6 hivers sans avoir notablement souffert. Je me propose d'envoyer, au printemps prochain, à M. Guillemin, quelques kilogrammes de feuilles pour qu'il essaye de les préparer d'après les procédés qu'il a vu pratiquer au Brésil.

» Si vous avez eu occasion de voir quelques amateurs qui aient visité nos pépinières, ils vous auront dit avec quelle vigueur poussent nos *Camellia* en pleine terre de bruyère, comme ils fleurissent bien au printemps, et quelle admirable richesse ils présentent à cette époque, après avoir passé l'hiver sans aucun abri. Les *Magnolia grandiflora*, qui sont par milliers dans nos pépinières, élevés à tiges de 8 à 10 pieds, offrent le riche aspect d'une futaie de cet arbre magnifique. L'amateur étranger est émerveillé de notre végétation et de la vigueur de nos sujets ».

Le Camellia de Caserte, maison de plaisance des rois de Naples. (Extrait des notes de M. Audot, sur les jardins d'Italie.)

Le jardin paysager de Caserte, fondé, en 1782, par la reine Caroline, et planté en arbres exotiques, présente actuellement ces grands végétaux dans un état de splendeur peu commun. Il y aurait à faire au milieu d'eux, pour un botaniste, un examen intéressant sur cette collection précieuse qui est bien entretenue.

Je citerai entre autres un *Camellia japonica rubra*, simple, formant un buisson de 6 mètres 45 centim. (20 pieds) et d'autant de diamètre. Il est sans doute le seul en Europe qui soit aussi vieux et qui offre un pareil développement, et il faut l'avoir vu pour se faire une idée de ce que peut devenir un Camellia. Au 10 avril, il était encore couvert de fleurs par milliers, et celles qui étaient tombées ne formaient pas un spectacle moins beau que celles qui ornaient les nombreux rameaux de ce buisson : c'était un riche tapis, couvrant le gazon, dont le vert foncé faisait ressortir l'écarlate

des fleurs et l'or des étamines, et tel que l'art ne saurait l'imiter.

Il n'est pourtant pas là question de terre végétale; mais il faut dire que cette terre noire, production volcanique, cultivée depuis 30 siècles et plus, est légère et substantielle au suprême degré. Il est surprenant que la beauté d'un tel arbre n'ait pas engagé depuis longtemps à planter, dans le même jardin, d'autres Camellias; je n'en ai vu que quelques-uns très-jeunes.

Lorsque je lus à la Société d'Horticulture la note de la page 14 sur ce Camellia célèbre, j'ajoutai que, dans des publications imprimées, on avait attribué au Camellia de Caserte une hauteur de 20 mètres (60 pieds), ce qui était une erreur, puisque j'étais bien certain de la mesure de 6 mètres et demi seulement que je lui avais trouvée six mois avant.

Ce fait m'ayant été contesté, j'écrivis à ce sujet à M. le professeur Tenore, membre de l'Académie des sciences du royaume de Naples, directeur du jardin de botanique, et auteur de la Flora Napolitana; voici la réponse dont il m'a honoré en date du 13 novembre (1840):

« Jamais le Camellia de Caserte n'a reçu de mutila-
» tions; j'en ai suivi l'accroissement pendant une qua-
» rantaine d'années, ayant visité ce jardin tous les
» quatre ou cinq ans. Votre mesure de 20 pieds est
» très-juste : toute autre résulterait d'un songe poé-
» tique, tel que les voyageurs portés pour le merveil-
» leux en font bien souvent. La hauteur de 60 pieds
» n'est pas non plus dans la nature des arbustes, dans
» lesquels il faut ranger le Camellia. »

Conservation et coloration des bois.

On a parlé il y a quelque temps des curieuses expériences faites par M. Boucherie, médecin de Bordeaux, sur la manière d'introduire dans le tissu des bois différentes substances propres à les préserver de toutes les causes de destruction, la pourriture, la carie sèche, l'action des insectes, etc., et même à leur donner la dureté, la flexibilité, l'incombustibilité, et dans quelques cas à les nuancer de couleurs variées indestructibles, ou à les pénétrer de substances odorantes.

Voici sur cette intéressante découverte le rapport fait

par M. Dumas dans la séance du 30 novembre à l'Académie des sciences :

« L'Académie nous a chargés, MM. Arago, de Mirbel, Poncelet, Gambey, Audoin, Boussingault et moi, de l'examen d'un mémoire de M. le docteur Boucherie, relatif à la conservation des bois; nous venons accomplir ce devoir.

» M. le docteur Boucherie s'est proposé de rendre le bois beaucoup plus durable, de lui conserver son élasticité, de le préserver des variations de volume qu'il éprouve par la sécheresse et l'humidité, de diminuer sa combustibilité, d'augmenter sa ténacité et sa dureté, enfin de lui donner des couleurs et même des odeurs variées et durables.

» Dire que toutes ces exigences ont été satisfaites, et qu'elles l'ont été par des moyens peu coûteux, simples et nouveaux; qu'elles l'ont été à l'aide de substances communes et à vil prix, c'est fixer en peu de mots l'attention de l'Académie sur tout ce que renferme d'important le travail que nous examinons.

» En effet, pour pénétrer des substances préservatrices, colorantes ou autres, un arbre tout entier, l'auteur n'a recours à aucun moyen mécanique compliqué ou coûteux; il prend toute la force dont il a besoin dans la force aspiratrice du végétal lui-même, et elle suffit pour porter de la base du tronc jusqu'aux feuilles toutes les liqueurs que l'on veut y introduire, pourvu qu'elles soient maintenues dans certaines limites de concentration.

» Ainsi, que l'on coupe un arbre en pleine séve par le pied, et qu'on le plonge dans une cuve renfermant la liqueur que l'on veut faire aspirer, celle-ci montera en quelques jours jusqu'aux feuilles les plus élevées; tout le tissu végétal sera envahi sauf le cœur de l'arbre, qui, dans les essences dures et pour les pieds âgés, résiste à la pénétration.

» Il n'est pas même nécessaire que l'arbre soit garni de toutes ses branches et de toutes ses feuilles; un bouquet réservé au sommet suffit pour déterminer l'aspiration.

» Il est inutile que l'arbre soit conservé debout, ce qui rendrait l'opération souvent impraticable. On peut

l'abattre, et sa base mise en rapport avec le liquide destiné à l'absorption, celui-ci pénètre comme à l'ordinaire dans toutes les parties.

» Enfin, il n'est pas même nécessaire de couper l'arbre, car une cavité creusée au pied, ou un trait de scie qui divise celui-ci sur une grande partie de sa surface, suffisent pour qu'en mettant la partie entamée en contact avec le liquide, il y ait une absorption rapide et complète de celui-ci.

» Ces pénétrations, qui s'effectuent en quelques jours sans difficultés et sans travail, sont, comme on voit, bien loin de tous les moyens employés jusqu'ici. Les pièces de bois déjà coupées sur lesquelles on opérait avant l'auteur ne se laissaient pénétrer que par l'effort de puissantes machines ou par l'action prolongée des liquides dans lesquels on les immergeait.

» Le procédé ingénieux et nouveau, adopté par le docteur Boucherie, met à la disposition de l'industrie une force naturelle immense, et lui permet de conduire sans frais, dans les tissus les plus déliés du végétal, toutes les substances solubles qu'elle jugera convenable d'y porter.

» Si l'auteur a su résoudre d'une manière simple et facile le grand problème qu'il s'était proposé d'abord, il n'a pas fait preuve d'une moindre sagacité dans le choix des substances qu'il a adoptées pour remplir toutes les indications énoncées plus haut.

» S'agit-il d'augmenter la durée et la dureté des bois, de s'opposer à leur carie sèche ou humide; il fait arriver dans leur tissu du pyrolignite de fer brut. Cette substance est parfaitement choisie, parce qu'il se produit de l'acide pyroligneux brut dans toutes les forêts, par la fabrication du charbon; qu'il est facile de transformer celui-ci en pyrolignite de fer, en le mettant en contact, même froid, avec de la ferraille, et qu'enfin le liquide ainsi préparé renferme beaucoup de créosote qui, indépendamment du sel de fer lui-même, a la propriété de durcir le bois et de le garantir des pourritures qui l'attaquent, ainsi que des dégâts causés par les insectes dans les bois employés aux constructions: aussi des expériences authentiques ont-elles constaté d'une

manière irrécusable la plus grande durée des bois préparés par son procédé.

» S'agit-il de s'opposer au jeu des bois, de leur conserver toute leur souplesse, de les rendre moins combustibles, l'auteur trouve dans l'emploi des chlorures terreux, le moyen d'y parvenir à très-bon marché. Toujours préoccupé de la pensée que ses procédés doivent recevoir une application pratique universelle, il ne s'est pas contenté du chlorure de calcium, déjà si peu coûteux; il a essayé l'eau-mère des marais salants, produit jusqu'ici sans valeur, et il lui a reconnu toutes les qualités désirables. Les bois préparés par ces dissolutions salines conservent leur flexibilité au bout de plusieurs années d'exposition à l'air; en feuilles minces, ils peuvent être tordus en spirales et retordus de suite en sens inverse, sans gercer. Exposés à l'air, ils ne se voilent pas et ne se fendent jamais, quelque sécheresse qu'ils éprouvent. Enfin, ils ne brûlent pas, ou du moins si difficilement, qu'ils sont incapables de propager aucun incendie.

» A ces grandes et utiles propriétés que la marine et les constructions civiles ou industrielles sauront apprécier et mettre à profit, l'auteur a su joindre des applications qui, sans avoir une utilité aussi importante, promettent aux arts des matières nouvelles, des moyens nouveaux. Il colore les bois en nuances si variées et si curieusement accidentées qu'on peut tirer un parti fort avantageux pour l'ébénisterie des bois les plus communs.

» Les exemples de ce genre, mis sous les yeux de l'Académie, nous dispensent de tout détail; il suffit de dire :

» Que le pyrolignite de fer donne une teinte brune fort belle;

» Qu'en faisant succéder à l'absorption du pyrolignite celle d'une matière tannante, on produit de l'encre dans la masse du bois, et on le teint de la sorte en bleu, en noir ou en gris.

» Qu'en faisant aspirer d'abord du pyrolignite de fer et ensuite du prussiate de potasse on produit un bleu de Prusse.

» Qu'en introduisant successivement de l'acétate de

plomb et du chromate de potasse, il se forme du chromate de plomb jaune.

» Qu'en faisant pénétrer sur le même pied du pyrolignite de fer, du prussiate, de l'acétate de plomb, du chromate de potasse on produit des nuances de bleu, de vert, de jaune et de brun qui réalisent les effets les plus variés.

» Ces colorations peuvent être variées en quelque sorte à l'infini. C'est au goût des consommateurs à en régler l'application; la chimie est assez riche en réactions de ce genre pour satisfaire les besoins et même les caprices les plus exigeants.

» Nous n'avons rien à dire ici des bois rendus odorants par des imprégnations de ce genre; c'est une application trop facile à comprendre et trop limitée aux besoins du luxe pour entrer en parallèle avec les grandes applications que nous venons d'énumérer.

» Il est évident, à l'énoncé seul de tous ces résultats, qu'ils n'ont pas été et qu'ils ne pouvaient pas être trouvés par hasard. L'auteur les a déduits d'idées simples, fruit d'études longues, consciencieuses et réfléchies de la question ».

Ici, les commissaires rétablissent de la manière la plus nette les droits de priorité de M. Boucherie, qui avaient été contestés un instant par M. Millet, employé des eaux et forêts.

» En considérant l'ensemble du travail de M. Boucherie, les belles et coûteuses expériences auxquelles il s'est livré, les résultats importants qu'il a déjà obtenus et ceux que l'on peut espérer pour l'avenir, votre commission n'a pas cru qu'elle dût se borner à vous proposer ces mesures qui suffisent lorsque l'intérêt de la science seul est en jeu.

» Elle a cru que, dans une question d'intérêt public, où notre marine, nos travaux publics, notre industrie, sont si hautement et si vivement intéressés; où notre agriculture va trouver un nouvel intérêt au rétablissement de nos forêts, si malheureusement déboisées, il fallait autre chose qu'une marque d'approbation ordinaire.

» Elle vient donc vous proposer avec confiance de décider :

» 1° Que le mémoire de M. le docteur Boucherie prendra, dans le Recueil des savants étrangers, une place dont il est si complétement digne ;

» 2° Qu'une copie de ce rapport sera transmise à MM. les ministres de l'agriculture et du commerce, des travaux publics et de la marine, des finances et de la guerre. »

Les conclusions de ce rapport sont adoptées.

Prix proposé par la Société d'encouragement.

Prix proposé pour la *plantation des terrains en pente :* 2,000 fr. pour la plantation dans les lieux escarpés, déclives et arides, de 25 hectares au moins. — 1,000 fr. pour 15 hectares.—500 fr. de 10 à 15 hectares.

Puits forés.

Nous avons parlé plusieurs fois des progrès du puits de l'abattoir de Grenelle. M. Arago a fait connaître à l'Académie des sciences que la sonde était parvenue à la profondeur de 530 mètres, profondeur qui n'avait jamais été atteinte jusqu'à ce jour. Dans cette descente vers le centre de la terre, que les savants supposent en feu, le thermomètre indique un degré de chaleur qui croît sans cesse à mesure que l'on avance ; mais on n'a pas encore trouvé une goutte d'eau. Les puits forés qui communiquent, en Chine, du feu à la surface de la terre n'ont que 400 mètres de profondeur.

Ciment pour les métaux et qui a une force et une durée qui leur est égale.

Limaille de fer.	16 kil. „ gr.
Sel ammoniac en poudre. . . .	2 125
Fleur de soufre.	1 60

Mêlez et broyez parfaitement le tout. Pour s'en servir, ajoutez 700 à 800 grammes de limaille fraîche, délayez dans de l'eau et faites bouillir le mélange jusqu'à ce qu'il ait acquis l'état pâteux ; appliquez chaud et laissez refroidir. — Peut être appliqué au soudage de tuyaux de fonte, de fer-blanc, de zinc, etc., à boucher des fuites à des réservoirs, arrosoirs, etc. (*Journ. des Conn. nécessaires*, par M. Chevallier, VIII, 1840.)

Société d'Horticulture.

La Société d'Horticulture d'Orléans a prouvé son activité en donnant, dans l'année qui vient de finir, deux expositions, l'une en juin et l'autre en septembre. Dans ces deux expositions on a vu figurer avec honneur les établissements horticoles de madame Renard Courtin, pour sa collection de roses de semis, et madame Levacher pour ses *pelargonium;* de MM. Transon Gombaut, Grangé, Leuret. Un prix a été décerné à un appareil préservatif des fourmis pour les vases en pots, fabriqué par M. Pailliet : nous regrettons de ne pouvoir le faire connaître.

Établissements horticoles.

Les pépinières de madame veuve Leroy et fils, à Angers, sont situées dans un climat moyen qui permet à la fois de faire des élèves pour le Nord et pour le Midi. De plus, Angers possède une école fruitière qui, sous ce climat favorisé, permet de mieux apprécier la valeur et la bonté des espèces, de choisir dans la réunion d'un grand nombre venant de tous les pays, et de cultiver seulement celles qui sont les plus méritantes pour les livrer au commerce et fournir avec certitude. Aussi cet établissement est-il un des plus recommandables de France; on peut y cultiver en pleine terre et sans abris, par conséquent à moins de frais, des végétaux que d'autres climats ne permettent de cultiver qu'avec peine.

M. Thibaut, après avoir été longtemps premier jardinier dans un des plus importants établissements de Paris, a formé lui-même, rue Saint-Maur du Temple, 45, un établissement où l'on peut se procurer à des prix raisonnables les plantes le plus en vogue. Le catalogue qu'il vient de publier est très-varié, et nous ne doutons pas que cette maison, qui a déjà obtenu des succès, ne devienne une des plus fréquentées de la capitale.

M. Henry Demay, rue Beaudimont à Arras (Pas-de-Calais) a publié un catalogue très-varié de rosiers, plantes d'orangerie et de serres, pensées, et plantes vivaces herbacées.

Ouvrages nouveaux.

Le *Bon Jardinier* pour l'année 1841 a été mis en vente le 15 décembre. Cette édition est augmentée des plantes nouvelles, intéressantes, et des procédés de culture que l'on a fait connaître dans le courant de l'année, et il est accompagné de 23 figures gravées dans le texte.

La Fabrique Rustique ou l'art de créer soi-même toute espèce de constructions et meubles de bois en grume, pour l'utilité et l'ornement des parcs et jardins, par H. Georgé, architecte de jardins.

L'auteur, praticien depuis longtemps connu, a dessiné lui-même toutes les planches, il est entré dans les plus petits détails et n'a rien négligé pour développer son travail de manière à le rendre utile et praticable à la première vue. Tous les architectes, les propriétaires, les menuisiers, grillageurs, etc., même les simples particuliers y acquerront sans le moindre obstacle la facilité de construire par eux-mêmes ou de faire construire sous leur direction tous les objets dont ils pourront avoir besoin dans ce genre. On souscrit à Paris, chez M. Audot, rue du Paon-École-de-Médecine, 8. Prix : 2 fr. par livraison pour Paris.

TABLE.

Noyer fructifiant la seconde année du semis, 433. — Ketmie comestible ; nouveau café, 433. — Grande spergule, 434. — Conservation des carottes, 434. — Conservation des choux-fleurs, 435. — Culture du thé et du camellia en pleine terre à Angers, 435. — Le camellia de Caserte, 436. — Conservation et coloration des bois, 437. — Prix proposé par la société d'encouragement, 442. — Puits forés, 442. — Ciment pour les métaux, 442. — Société d'Horticulture d'Orléans, 443. — Établissements horticoles : madame veuve Leroy et fils à Angers, 443 ; M. Thibaut, 443 ; M. Henry Demay à Arras, 443. — Ouvrages nouveaux, 444.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 29.) FÉVRIER 1841.

MM. les souscripteurs sont priés de faire renouveler leur abonnement, s'ils ne veulent éprouver d'interruption.

On doit penser que les ports de lettres pour abonnement ne peuvent être supportés par l'éditeur sur le prix si minime de 2 fr. 50 c. pour l'année (franc de port).

Les communications relatives à l'Horticulture sont reçues sans obligation positive d'affranchir.

Sur l'influence chimique des engrais.

Il résulte d'un article de M. Monnier, inséré dans l'*Écho du Monde savant*, du 15 décembre dernier :

1° Que les végétaux tirent de l'atmosphère leur principale nourriture, savoir : les $\frac{19}{20}$es de leur poids sec, selon Saussure, et beaucoup au delà selon Puvis ;

2° Que c'est l'électricité qui est la force à l'aide de laquelle ils s'assimilent ainsi et qui solidifie l'eau et le gaz ;

3° Qu'ils doivent être considérés comme de véritables appareils voltaïques, attirant par quelques-unes de leurs parties les corps positifs et les repoussant par d'autres, *et vice versâ ;*

4° Que, particulièrement, les racines attirent par l'extrémité de leurs radicules les corps alcalins ou tout au plus neutres ; tandis que d'autres parties de ces mêmes racines attirent l'oxygène, d'autres excrètent des acides ;

5° Que la végétation, versant constamment des acides

dans le sol, tend constamment à le rendre infertile, et que, par conséquent, le but de toute bonne pratique agricole doit être de le ramener à un état alcalin.

Une autre conclusion, c'est que l'atmosphère est, en dernière analyse, l'immense et fécond réservoir qui nourrit la nature entière : l'eau, les vapeurs, les gaz modifiés, mélangés, combinés entre eux de mille manières, reparaissent et se représentent à nos sens sous la forme de bois, de fleurs, de fruits, etc.; combinés de nouveau et assimilés par les animaux, ils deviennent une autre multitude de produits azotés, la chair, le sang, la laine et tant d'autres.

Or, presque toutes ces étonnantes transmutations s'accomplissent à l'aide d'une force unique et mystérieuse, l'électricité; force immense, incessante, qui naît de tout et partout, qui tantôt organise et tantôt détruit, que le naturaliste rencontre dans toutes ses recherches et dont il s'efforce en vain de connaître l'essence; mais force régulière pourtant qui a ses règles et ses lois, qui peut aller jusqu'à un point et pas au delà.

Quel spectacle plus digne d'admiration et mieux fait pour ramener les regards de l'homme vers celui qui a créé, qui a organisé d'une manière si simple et qui conserve d'une manière si immuable cet océan de merveilles!

Origine du Cereus monstruosus.

M. Guidon, jardinier chez M. Asselme, à Suresnes, avait un *Cereus peruvianus* dont la tête avait été coupée et qui produisit des bourgeons; il en entoura un dont il est sorti des protubérances en cœurs, qui forment aujourd'hui un *Cereus monstruosus*. M. Poiteau tire de ce fait, et de plusieurs autres, la conséquence que le *C. monstruosus* est né d'un cas pareil sur un *C. peruvianus*.

Multiplication des pommes de terre par bourgeons.

M. Barraux, de Villeneuve-Saint-Georges, a employé le moyen suivant :

Le 11 avril, il a pris une pomme de terre Sommelier

du poids de 2 hectogrammes 48 grammes; il l'a mise sur une couche tiède et l'a recouverte d'un tiers de mètre de terreau. Au bout de 14 jours elle a poussé des bourgeons assez longs et munis de jeunes racines pour pouvoir être détachées avec leur œil. Le tubercule a été de nouveau remis en terre et a repoussé des bourgeons en plus grand nombre qui ont été pareillement détachés. Une troisième opération a produit encore plus de bourgeons. Le tubercule aurait pesé alors, s'il n'y a point d'erreur, 2 hectogr. 75 gr. après être resté 45 jours en terre; on le fit cuire sous la cendre et M. Barraux assure qu'il n'avait rien perdu de sa qualité. Il avait produit 27 bourgeons qui, plantés au plantoir, comme des salades, dans une terre non fumée, ensuite sarclés, mais non buttés, ont produit 45 kilogr. de nouveaux tubercules. Plusieurs se sont élevés à la hauteur de 2 mètres!

Semis du fraisier des quatre saisons à Fontenay-aux-Roses.

La terre du semis doit être labourée et ameublie 15 jours d'avance. Elle doit aussi être dressée parfaitement. Vers la fin de février on sèmera la graine mêlée de sable, afin de la répandre également. On sème dessus un pouce de terreau végétal, tel, par exemple, que celui qui se trouve dans les vieux saules. Quand le plant a 4 feuilles on repique en place à 8 pouces (22 cent.) de distance, sur des planches de 4 pieds où il en tient 5 rangs. On arrosera abondamment. Ils donnent du fruit à l'arrière-saison.

Paris, ce 7 février 1841.

A M. le Rédacteur de la Revue Horticole.

Mise à fruit des figuiers.

Depuis 1836 que je suis jardinier au château de Toury, j'ai 8 gros figuiers de chaque côté de la grille de mon potager, qui ne rapportaient presque rien. Je me suis avisé, à l'hiver de 1838, au moment de les empailler, de pincer l'extrémité des rameaux à trois

seulement, et, à ma grande surprise, lorsque je les dépaillai dans les premiers jours d'avril, ils étaient garnis de figues, même à l'extrémité du pincement où il y en avait jusqu'à trois. Ceux qui n'avaient pas été opérés, n'avaient pas plus de fruit qu'à l'ordinaire. J'essayai de pincer à cette époque les rameaux de plusieurs autres pour voir si j'obtiendrais le même résultat, je n'ai rien obtenu de plus que si je n'avais pas opéré. A l'entrée de l'hiver 1839, je réitérai mon opération, et l'étendis sur plusieurs autres, toujours avant de les empailler, et j'obtins le résultat satisfaisant mentionné ci-dessus.

Sur la conservation des choux pommés, Milan et autres.

J'arrache mes choux pour conserve, dans le courant de novembre; j'ouvre une rigole un peu plus large que pour y enterrer les racines, et au lieu de déposer la racine au fond de la rigole, c'est la tête que j'y mets la racine en l'air, les têtes le plus près possible les unes des autres; je les recouvre avec la terre de la seconde rigole, et ainsi de suite, et je n'y mets alors aucune couverture. Les choux se conservent par ce moyen très-sains jusqu'au mois de mai. Pour l'usage du ménage on peut couvrir une partie de la réserve; pour faciliter le moyen de les lever, on les tirera par la racine.

Sur la conservation des carottes.

J'arrache mes carottes dans le courant de novembre, je les laisse ressuyer sur le terrain, ensuite je coupe les feuilles sans endommager la tête, ce qui occasionnerait la pourriture d'une partie; je les mets par lit, les têtes en dehors; je fais le tas long ou rond, sans y mettre de sable, ce qui excite les carottes à pousser et leur fait perdre leur goût; de cette manière elles poussent très-peu et se conservent très-bien sans perdre aucunement de leurs sucs.

Ceux qui n'ont point d'abris peuvent conserver leurs carottes en planches en les couvrant de 15 centimètres de ramassures de grenier, balle d'orge, d'avoine ou

feuilles d'arbres; cela donne les moyens de pouvoir en arracher à volonté.

J'ai l'honneur d'être, etc. SIEULLE fils aîné,

Jardinier au château de Toury, par Fontenay (Loiret).

ORNEMENTS ET USTENSILES POUR LES JARDINS ET LES SERRES.

Grillages ornés, pour soutenir les plantes volubles.

Nous donnons quelques exemples de ces grillages, importés d'Angleterre, où l'on en voit de toutes les formes.

La fig. 1re est sphérique; des fils de fer forts en com-

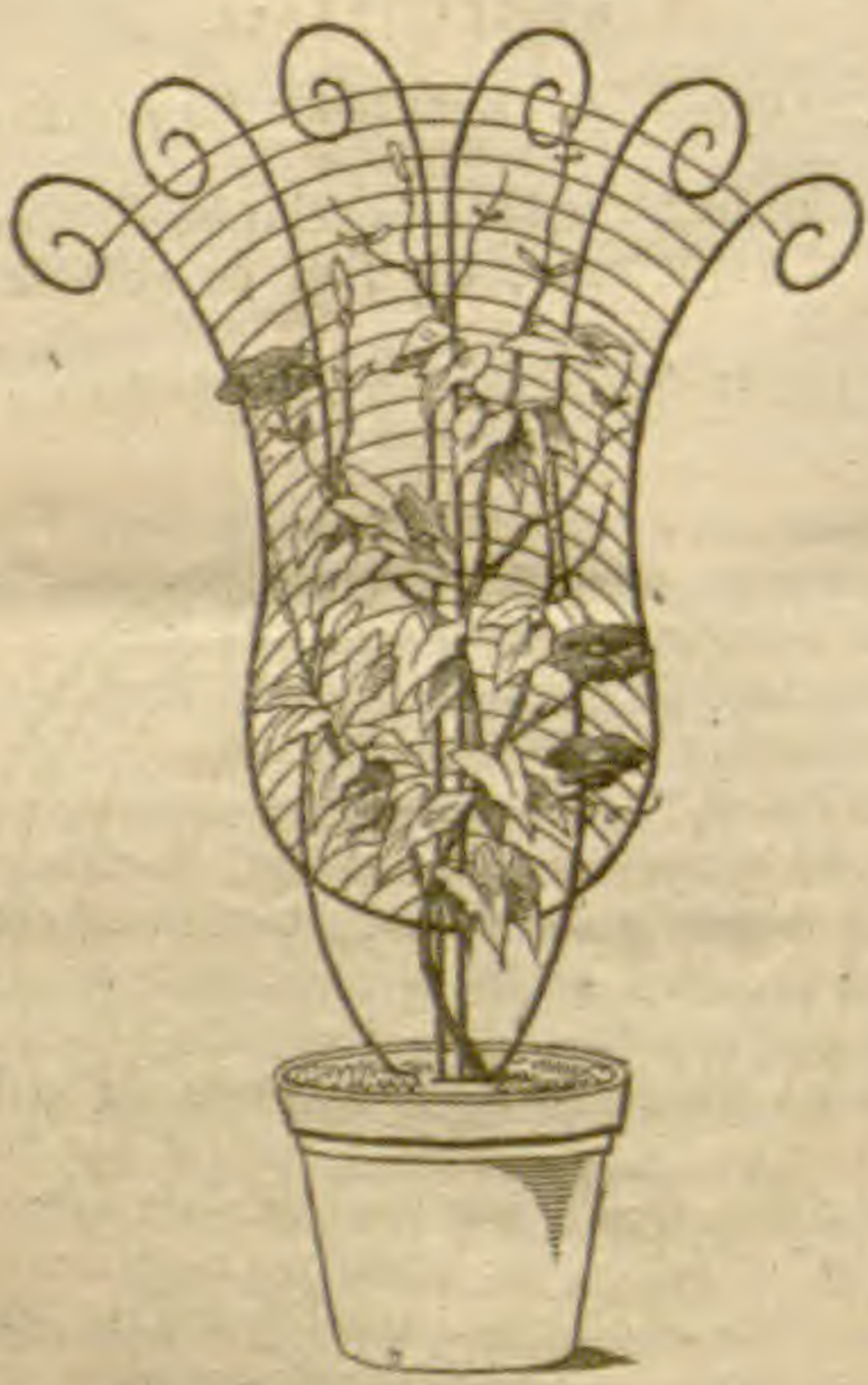
Fig. 1re.

posent la carcasse et sont reliés par des fils plus fins attachés en losange. Quand cette sphère est couverte par

la plante, elle offre un aspect splendide. On peut donner à cet appareil depuis 2 tiers de mètre jusqu'à un mètre de diamètre.

La fig. 2 forme un éventail gracieux, que l'on peut élever depuis un demi-mètre jusqu'à 1 mètre et 2 tiers de hauteur.

Fig. 2.



Indépendamment des 4 tiges que l'on fiche en terre, on en établit une troisième, double, par derrière, en arc-boutant, qui contribue à maintenir l'aplomb.

Fig. 3.

Cette fig. 3, en parasol, aura toute l'élévation que l'on voudra lui donner.

On a vu en Angleterre de ces sortes de grillages de forme cylindrique, terminés simplement par un cintre, et formant ainsi une sorte de pilier de verdure et de fleurs. On peut fabriquer aussi un cylindre surmonté d'une boule, un obélisque, une pyramide, des lettres de l'alphabet dont on composerait des mots en assemblant plusieurs vases à côté l'un de l'autre, un vase médicis, etc., etc.

On pense bien que ces décorations peuvent se placer en pleine terre aussi bien que dans des vases. Des modèles qui approchent de ce genre avaient déjà été gravés et publiés dans le *Traité de la composition et de l'ornement des jardins*, 5e édition, planches 23, 24, 25.

A.

Consoles supportant des vases de fleurs.

Fig. 4.

Une console fig. 4, en bronze doré, ou en zinc fondu et bronzé, ou doré, s'attache à la muraille avec un clou, et l'on pose dessus un pot de fleur, soit dans les appartements, soit dans les serres. C'est un ornement fort gracieux et d'un goût nouveau. *Le fabricant est* M. Agard, *rue de l'Arcade*, 26, et le prix, en zinc bronzé, est de 5 fr. A.

Seringue pour lancer de l'eau sous les arbrisseaux, particulièrement dans les serres.

Nous avons figuré sur la planche XXIII (Figures pour l'Almanach du Bon Jardinier) une seringue telle qu'on les faisait alors, mais elle était d'un usage peu commode parce que, lorsqu'on voulait la remplir, l'eau ne pouvait entrer que par les petits trous de la pomme, ce qui demandait trop de temps.—Il était donc nécessaire qu'une ouverture fût pratiquée à la pomme pour donner un plus large passage à l'eau, mais cette ouverture devait se fermer d'elle-même. M. Arnheiter, mécanicien, et M. Petit qui a introduit et perfectionné l'*ardo-pompe* (pl. XXII bis), sont parvenus au même but par des moyens différents.

La figure 5 représente la seringue de M. Petit avec le piston représenté à part fig. 6. Elle a 70 cent. de longueur et 6 cent. de diamètre, est construite en feuilles de cuivre et le piston est garni de chanvre comme aux anciennes seringues. En E est un petit tuyau, communiquant avec l'intérieur, et servant à faire sortir l'air lorsque l'on tire à soi le piston.

Fig. 7.

Fig. 6.

Fig. 5.

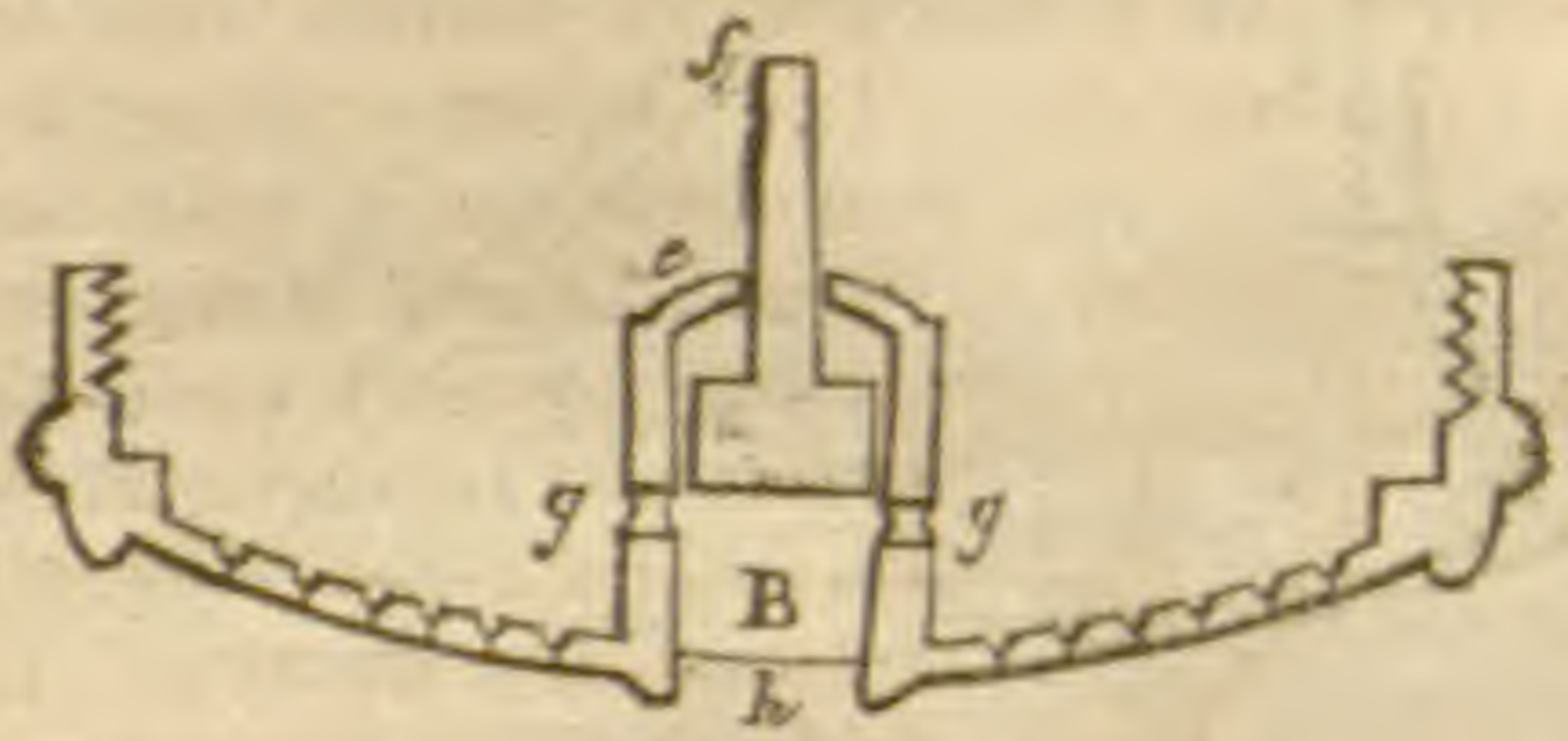
E

Dans la figure 7, nous donnons, de grandeur naturelle, la coupe de la pomme de la *seringue à soupape*, de M. Petit; une soupape ordinaire, A, se lève pour donner passage à l'eau, lorsqu'on tire le piston, et se referme quand le tube est plein. La partie A est un boulon en cuivre attaché par un écrou au clapet de cuir *b*; cinq rangs de trous *c*, *très-fins*, servent à lancer l'eau en pluie. Il ne doit pas y en avoir plus de 150. Ils peuvent, si l'on veut, être percés droits et non à 2 diamètres comme dans la figure. Cette pomme se monte à vis *d* sur le tube de la seringue. L'instrument se vend 9 francs, chez M. Petit, pharmacien, rue de la Cité à Paris.

Fig. 8.

La fig. 8 représente la seringue en action.

Fig. 9.



La seringue de M. Arnheiter, dont la fig. 9 représente la coupe de grandeur naturelle, est à peu près la même quant au système de piston. (*Fig.* 6.) L'entrée de l'eau se ferme par un mécanisme ingénieux, mais plus compliqué. Une expérience plus longue dira si ce moyen est préférable.

En B est un petit tube de cuivre fermé en *e*, sauf dans la partie qui laisse passer le petit piston *f*; ce petit piston se lève quand on tire le grand piston pour faire entrer l'eau, laquelle arrive par les trous *g*, qui sont percés autour du tube au nombre de 6. Le tube étant plein ce piston est refoulé en bas et bouche hermétiquement l'ouverture *h*.

Cette seringue, construite en cuivre plus épais que celle de M. Petit, se vend 15 fr., rue Childebert, 13. La tige du piston est en cuivre. A.

Arrosoir pneumatique pour les semis.

Les semis nécessitent des arrosements légèrement répandus, afin que la terre ne soit pas dérangée et les semences bouleversées. La pomme d'arrosoir que nous avons dessinée (Pl. XXII du volume de FIGURES) remplit très-bien ce but; cependant M. Petit, cité ci-dessus, a imaginé un instrument différent qui produit un effet analogue, *fig.* 10, et qui sera moins embarrassant quand il faudra l'introduire dans des coffres où l'arrosoir pourrait gêner. Celui-ci permettra aussi de n'arroser que juste les plantes que l'on aura l'intention de mouiller, car il offre aussi cet avantage que

l'on peut faire partir ou arrêter le cours de l'eau instantanément et à volonté au moyen d'un trou que l'on bouche avec le pouce comme on le voit dans la figure. Le seul inconvénient que nous ayons trouvé dans son usage est la longueur du temps nécessaire pour l'emplir ; mais nous ne doutons pas que M. Petit ne trouve moyen d'y remédier, soit en agrandissant le trou, soit en en pratiquant un autre qui se fermerait avec un bouchon, opération qui ne demanderait aucun temps de plus. On peut donner à cet arrosoir de 22 à 30 centimètres de haut et 10 à 12 de diamètre. Les trous, toujours très-fins, ne doivent pas dépasser le nombre de 40, et ils peuvent être répandus également sur toute la surface inférieure. Trois petits pieds de 3 centim. de hauteur servent à supporter l'arrosoir quand on le pose à terre.

Fig. 10.

Nota. Toutes les fois que l'on fera usage d'ustensiles à trous fins pour seringuer ou arroser, on devra ne faire usage que d'eau qui ne contienne aucun corps étranger susceptible de boucher les trous. A.

Pain de patates.

M. Loiseleur Deslongchamps a présenté à la Société royale et centrale d'Agriculture, dans sa séance du 20 janvier de cette année, un pain fait avec parties égales de pâte de froment et de patates cuites et réduites également en pâte. Quoique la patate n'ait pas été convenablement pétrie et mêlée avec celle de froment, ce dont le reproche ne peut être fait qu'au boulanger, cependant le pain de M. Deslongchamps a été généralement trouvé agréable au goût. Le pain présenté à la Société d'Agriculture était préparé depuis huit jours, et il était encore très-frais, ce qui paraît annoncer qu'il peut se conserver longtemps bon à manger.

Prix proposé sur la culture du mûrier.

La Société d'Agriculture de Poitiers a ouvert un concours pour un manuel de la culture et de la taille du mûrier dans la région moyenne de la France. Le prix sera une médaille d'or de la valeur de 300 fr. La Société ne limite point l'étendue des ouvrages qui concourront, cependant elle exigera qu'ils soient complets, sans cependant dépasser le volume ordinaire d'un manuel pratique et élémentaire, et qu'ils soient accompagnés de quelques dessins. Ils devront être envoyés le 1^er^ mai 1842.

Jardin de Fromont à Ris, près Paris (Seine-et-Oise).

On continue de trouver le plus bel assortiment de plantes pour la décoration des jardins et des serres, telles que *Camellia* doubles, *Camellia* simples pour greffer par *milliers;* Azalées de l'Inde, Rhododendron en arbre, Pivoine en arbre, Rosiers remontant sur tige, jeunes plans de *Rhododendron ponticum* et *maximum*, de *Kalmia* et *Azalea* pour repiquer par *centaines de milliers*, MURIERS NOUVEAUX.—S'adresser *franco* au directeur du jardin, chargé de distribuer les catalogues.—Pour visiter cet établissement, demeuré si précieux pour le public dans les spécialités qu'il a conservés, on peut prendre *six fois par jour, près du pont d'Austerlitz, le chemin de fer de Corbeil*, et s'arrêter à la station de Ris qui touche aux murs de FROMONT. On peut aussi rapporter avec soi, sur les waggons, les plantes que l'on a choisies.

TABLE.

Sur l'influence chimique des engrais, 445. —Origine du *Cereus monstruosus*, 446.—Multiplication des pommes de terre par bourgeons, 446.—Semis du fraisier des quatre saisons à Fontenay-aux-Roses, 447.—Mise à fruit des figuiers, 447.—Sur la conservation des choux pommés, Milan et autres, 448. — Sur la conservation des carottes, 448.—Ornements et ustensiles pour les jardins et les serres, 449. — Consoles supportant des vases de fleurs, 452. — Seringue pour lancer de l'eau sous les arbrisseaux, particulièrement dans les serres, 452. — Arrosoir pneumatique pour les semis, 454. —Pain de patates, 455. — Prix proposé sur la culture du mûrier, 456.— Jardin de Fromont à Ris, près Paris (Seine-et-Oise), 456.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE.

(Tome IV, n° 30.) MARS 1841.

MM. les souscripteurs sont priés de faire renouveler leur abonnement, s'ils ne veulent éprouver d'interruption.

On doit penser que les ports de lettres pour abonnement ne peuvent être supportés par l'éditeur sur le prix si minime de 2 fr. 50 c. pour l'année (franc de port).

Les communications relatives à l'Horticulture sont reçues sans obligation positive d'affranchir.

Respiration des plantes. — Emploi du charbon pour leur nourriture par les feuilles.

M. Jules Nouguier, pendant un voyage qu'il entreprit dans le nord de l'Europe pour étudier la culture forestière, fut à même de constater les merveilleux résultats obtenus par la méthode de M. Lucas, d'Erfurth, méthode décrite en Allemagne, en partie par M. le professeur Zuccarini, en partie par M. Lucas lui-même, et reproduite à Paris par le journal l'*Horticulteur universel*, il y a une année environ.

Aussitôt cette publication en France, tout ce qui a pensée horticole s'empressa d'expérimenter sur les données indiquées par M. Lucas, qui se proposait de faire entrer le charbon, « comme *ingrédient très-avantageux* dans la composition des divers mélanges terreux. »

Le Jardin des Plantes de Paris, dont les serres sont confiées à l'habile direction de M. Neumann, fut un des premiers à tenter l'essai. M. Houlet, sous-directeur,

jeune homme plein d'ardeur pour la science, fut chargé de surveiller ces travaux.

Les boutures furent placées, d'après la théorie de M. Lucas, dans divers mélanges de terres et charbon.

Aucun des essais ne réussit, et les boutures qui vécurent le plus longuement furent précisément celles placées dans le mélange le moins carbonifère.

Il ne pouvait en être autrement; M. Lucas, ainsi que l'expose le professeur Zuccarini, devait au hasard seul la découverte qu'il avait faite; certainement, les résultats obtenus par lui étaient fort beaux, mais il s'était, selon nous, entièrement mépris sur leurs causes; la base étant vicieuse, l'application de sa théorie devait donner des résultats négatifs.

En recherchant les causes qui avaient pu procurer une végétation aussi rapide aux plantes et aux boutures faites dans les serres de Munich, nous avons été amenés à reconnaître que les racines ne décomposent et n'absorbent aucune des parties du charbon, et que tout mélange de cette substance à la terre ne fait qu'appauvrir celle-ci.

Mais les belles découvertes de Priestley, Sennebier, et particulièrement celles de M. de Saussure sur la *respiration des plantes* par les feuilles, nous ont fait apercevoir l'effet qui se produisait dans l'appareil de M. Lucas.

Les parties vertes des végétaux, et plus particulièrement les jeunes feuilles, ont la propriété d'aspirer l'acide carbonique et de le décomposer en s'appropriant tout le carbone qu'il contient; voici donc ce qui se passe pendant les expériences faites dans les serres conduites par M. Lucas.

On se rappelle que la tannée est remplacée dans les carrés, techniquement appelés bâches, par une couche de charbon d'environ vingt centimètres d'épaisseur, traversée par un tuyau constamment chauffé; favorisé par cette chaleur, le gaz oxygène se combine avec le carbone et forme du gaz acide carbonique (1), dont la

---

(1) D'après M. le baron Thénard il se combine même à la température ordinaire, mais dans l'espace de plusieurs mois.

plante se saisit par l'inspiration de ses feuilles, pour le retenir, se l'approprier, augmenter par là la quantité de carbone qu'elle possédait et conséquemment étendre son volume, effet qui se manifeste à nos yeux par une vigoureuse végétation.

Sur les boutures faites de branches avec feuilles, de feuilles et de parties de feuilles, l'effet qui se produit est le même que chez les plantes mères : la feuille se nourrit par la respiration, le talon, qui se développe à la place de la cicatrice, se nourrit aux dépens de la feuille ou section de la feuille bouturée, jusqu'à ce que les radicules soient formées ; c'est alors qu'il convient de leur donner une terre substantielle, afin qu'elles puissent prendre la nourriture nécessaire à leur accroissement et au développement des bourgeons qui doivent former la plante, autrement les nouvelles racines continueraient à se nourrir aux dépens de la bouture, et feraient périr la feuille par épuisement, puisque le charbon est impropre à la nourriture des racines.

Les faits viennent parfaitement corroborer notre système. « Dans beaucoup de cas, » dit le professeur Zuccarini, dans son Mémoire sur cette nouvelle culture, « il paraît bon de transférer la bouture dans un mé- » lange terreux, dès que le talon a acquis un certain » degré de développement, afin de prévenir l'épuise- » ment complet de la feuille-mère ; car en négligeant » cette précaution, il arrive souvent que l'accroissement » reste tout à fait stationnaire, le talon ne produit ni » racines ni bourgeons et *périt* alors. »

Cette méthode de nutrition des plantes par les feuilles peut, sans contredit, produire de merveilleux résultats ; mais aussi elle peut avoir, dans certaines circonstances, de grands inconvénients qu'il importe de signaler, pour éviter aux horticulteurs de grandes déceptions et faire repousser une découverte fort utile.

L'acide carbonique a sur l'économie végétale cet inconvénient grave, c'est qu'il est tout à fait utile ou totalement nuisible, et qu'il ferait infailliblement périr les plantes qui seraient soumises à son action dans les deux circonstances que nous allons indiquer.

Les feuilles ne décomposent le gaz acide carbonique que sous l'impression des rayons solaires ou d'une forte

lumière, de telle sorte que si ces causes ne se rencontraient pas, ou qu'en un mot les plantes fussent à l'ombre, le moyen qui doit les faire prospérer serait une cause de dépérissement continuel.

Ce même gaz ne convient aux végétaux qu'autant qu'il est mélangé à l'air dans les proportions convenables; c'est ce qui résulte de l'expérience suivante faite par M. de Saussure : « De jeunes plantes de pois ont été plongées dans l'acide carbonique pur, et, en second lieu, mélangé d'un tiers d'air atmosphérique. Dans les deux circonstances, elles se sont flétries sur-le champ, elles ont péri au bout de sept jours dans un mélange composé par moitié d'acide et d'air; mais leur accroissement s'est développé dans une proportion de 11 à 8 lorsque le mélange ne contenait *qu'un douzième d'acide*.

L'horticulteur qui voudrait employer cette méthode devra donc ne jamais l'employer à l'ombre, surtout éviter une production d'acide carbonique trop considérable, soit en trop chauffant la couche de charbon, soit en en répandant une trop grande quantité dans la serre. Il pourra très-bien aussi se servir pour les boutures de pots remplis de terre appropriée à chaque genre de plantes, plongés dans la couche de charbon et recouverts d'une très-mince couche de cette substance réduite en poudre, uniquement pour éviter la moisissure.

Ainsi qu'on aurait pu le supposer, en lisant les observations de M. J. Nouguier dans la *Presse*, les boutures faites au moyen des feuilles ou sections de feuilles ne sont pas dues à l'influence des procédés allemands; ces moyens de reproduction nous appartenaient avant que ces procédés fussent connus à l'étranger. Les belles expériences de M. Neumann nous indiquent les effets qui se produisent dans cette opération sur des moitiés de feuilles de dicotylédones.

Une feuille du *theophrasta latifolia*, feuille coriace, fut coupée horizontalement par moitié, et chaque partie mise dans un pot séparé.

L'extrémité supérieure de la feuille mit, pour produire un bourgeon, le double de temps qu'il a fallu à sa base pour engendrer cet organe. « Mon expérience

prouve, dit M. Neumann, que partout où il peut se former du cambium, il se forme nécessairement des utricules qui peuvent donner naissance à un nouvel être. De ce fait, on peut conclure que toutes les nervures peuvent servir à la reproduction des plantes. »

Les bourgeons qui se développèrent se formèrent sur le sommet des racines et non sur le collet ou talon de la feuille, ainsi qu'on le pensait généralement. Nous avons vu ces plantes qui forment de petits arbustes s'élevant au pied de la feuille-mère.

Nous recommandons aux horticulteurs la méthode de M. Lucas, comme un moyen très-actif de nourrir les plantes par les feuilles; mais seulement pour les serres chaudes et les boutures sous cloches et sur bâches chauffées.

A l'air libre, nous pensons que l'emploi du charbon serait sans résultat. PROSPER DEVILLE.

Notice sur la culture du melon dans les départements du nord de la France, et sur quelques phénomènes physiques résultant de la couleur des sols, par M. Victor Paquet, horticulteur, membre de la Société d'Agriculture de Caen.

Tour, près Bayeux, février 1851.

Cet excellent fruit, dont la saveur et le parfum délicieux sont connus de tout le monde, est cultivé dans toutes les provinces du royaume; plusieurs départements même en font l'objet d'un commerce fort important; de ce nombre quelques-uns appartiennent à la Normandie et notamment à plusieurs contrées de celui du Calvados, dans lesquelles la culture de certaines variétés des races les plus rustiques réussit en pleine terre, en apportant toutefois quelques soins à l'enfance des plantes et en se contentant d'en recueillir les produits dans une saison déjà avancée.

Il n'en est pas ainsi des variétés délicates ou de celles dont on veut accélérer le développement et la maturité des fruits; nous avons à lutter pendant longtemps contre les intempéries de la saison et du climat qui se montrent, en général, très-ingrats lorsqu'il s'agit d'obtenir

des primeurs; c'est alors que les jardiniers doivent mettre toutes leurs ressources à contribution et toute leur intelligence en œuvre.

Des agronomes distingués, des horticulteurs éclairés garnissent la couche sur laquelle ils établissent leurs plantations de plaques de gazon, afin de concentrer la chaleur et de la faire passer au profit de la plante; c'est une excellente pratique, mais qui n'est pas sans inconvénients. Bientôt la chaleur et l'humidité agissant, l'herbe se développe, la terre s'agglomère et donne asile aux animaux nuisibles, tels que mollusques, annélides, etc. La racine des plantes, qui n'est qu'un filament délié et blanchâtre, pourrit si l'humidité se prolonge ou périt aussitôt qu'un air plus pur et une chaleur plus sèche la pénètrent.

Si nous remplaçons les gazons par des planches, ce sont des cloportes, des scarabées de toute espèce et des insectes de toute nature qui se retirent dessous et y occasionnent des dégâts plus ou moins grands.

Voulant remédier, autant que possible, à un mal de cette gravité, j'ai eu recours aux lois de la physique. On sait qu'en général les sols d'une couleur noire sont susceptibles d'un grand échauffement dû à l'attraction de la chaleur solaire, propriété physique qui les caractérise, tandis que ceux d'une teinte moins foncée s'échauffent d'autant plus difficilement, que leur coûleur se rapproche davantage du blanc. Répandons, lorsque le soleil luit, un peu de terreau sur de la neige, elle fondra assez promptement; si nous avions substitué au terreau une cendre blanche, c'eût été le contraire. Une expérience plus curieuse encore est celle-ci : plaçons sur la neige deux morceaux de drap, l'un noir, l'autre blanc, que le soleil frappe sur les deux morceaux, le premier s'enfoncera promptement, mais le second restera à la surface. C'est de ce phénomène physique que j'ai fait une heureuse application pour la culture du melon et des plantes délicates qui exigent une certaine chaleur. On comprend déjà que mon procédé consiste à recouvrir la superficie de mes couches d'une matière noire, telle que suie, terre de bruyère usée, tourbe pulvérisée, noir animal, terreau très-foncé, etc.; au moyen d'une de ces substances, j'ai con-

servé une chaleur soutenue de 6 et même de 8 degrés en plus de celle des couches abandonnées à elles-mêmes. Ceci est très-important pour des terres substantielles comme les nôtres, qui sont d'autant plus fertiles qu'elles ont été pénétrées par les rayons d'un soleil printanier.

Vict. Paquet, horticulteur,
Membre de la Société d'Agriculture de Caen.

Destruction des insectes.

Le préfet des Vosges vient d'envoyer une circulaire à tous les maires du département pour les engager à employer tous les moyens en leur pouvoir afin de s'opposer à la chasse et à la destruction des oiseaux qui font leur principale nourriture des insectes.

Œillets de la collection Tripet.

Voir des œillets en fleur et choisir, c'est un moyen sûr d'avoir ceux que l'on préfère, mais ce n'est qu'une jouissance dans l'espérance de l'année suivante; et qui sait ce qui peut arriver d'ici à un an! Une jouissance plus certaine résultera d'en acheter en mars ou avril, et de planter de suite. La collection Tripet-Leblanc est riche et variée, les individus que nous voyons expédier par cette maison sont d'une belle apparence et leur prochaine floraison sera sans doute splendide. La collection est considérable, mais on peut demander un choix de 25, de 50 ou de 100 au prix de 1 fr. pièce.

Voici la liste des autres genres qui forment plus spécialement le fonds des cultures Tripet, boulevard des Capucines, 19, et avenue de Bréteuil, 30, près des Invalides, à Paris.

	Variétés.
Anémones doubles, par noms et couleurs.	200
Jacinthes de Hollande, doubles et simples, par noms et couleurs.	250
Renoncules doubles, par noms et couleurs.	400
Tulipes par noms, couleurs et hauteurs.	1000
Œillets de Flandre, par noms et couleurs.	300
Œillets allemands, dit de fantaisie, par noms et couleurs.	600
Mignardises couronnées, dites anglaises par noms et couleurs.	150
Violettes tricolores à grandes fleurs, une superbe collection.	

Dahlias, une collection des plus nouveaux.
Arbres à fruits.
Arbres forestiers.
Arbres, Arbustes et Arbrisseaux d'ornement.
Rosiers, une superbe collection.

Plantes nouvelles.

Chorizema varium.
Daubentonia Tripetiana.
Oxylobium venustum.
Poinciana Gilliesii.
Primevère de la Chine double rose.
Primevère de la Chine double blanche.

Du puits artésien de Grenelle.

Le succès du puits artésien entrepris à l'abattoir de Grenelle fixe au plus haut degré l'attention des savants et la curiosité du public. C'est en effet quelque chose de remarquable, de pittoresque, pour nous servir de l'expression à la mode, que cette immense colonne d'eau chaude jaillissant d'une profondeur de 1,700 pieds! Quelle est la force puissante qui fait remonter ce courant souterrain? D'où nous vient cette eau que la sonde a été chercher à une si grande profondeur? Qui lui donne cette température de 28 degrés pendant que le thermomètre placé à la surface descend à zéro? Ce sont là de grandes questions et que cependant la science permet de résoudre en termes satisfaisants.

Un mot d'abord sur l'antiquité des puits artésiens, ainsi appelés du nom de la province d'Artois, où ils sont très-abondants. Nous ne partageons pas la manie de ceux qui prétendent retrouver la plupart des inventions modernes dans les écrits des anciens; il ne faut pas se dissimuler cependant que les puits de cette espèce étaient connus depuis longtemps; les anciens en ont construit. Nous ne ferons que mentionner les puits forés des Chinois, parce que tout ce que nous en connaissons est fort obscur. L'auteur le plus ancien qu'on puisse citer est un écrivain du sixième siècle, Olympiodore d'Alexandrie, d'après lequel on creusait dans les oasis d'Égypte, jusqu'à 300 et 500 aunes, des puits qui lançaient des rivières d'eau dont les agriculteurs se servaient pour arroser leurs champs. Les puits forés

paraissent également avoir été connus et pratiqués depuis longtemps dans la ville de Modène, dont les armes représentent deux tarières avec cette épigraphe, qui contient la théorie de ces sortes de puits : *Avia pervia.* Le plus ancien puits jaillissant, connu en Artois, est celui qui existe à Lillers, dans l'ancien couvent des Chartreux, et dont l'origine remonte, dit-on, au commencement du douzième siècle. Nous n'étendrons pas plus loin ces détails historiques pour aborder les questions d'hydrographie souterraine que nous avons indiquées plus haut.

Quelle est la force qui fait jaillir ces eaux du sein de la terre? Certes on a proposé bien des théories bizarres pour expliquer ce phénomène de l'ascension des eaux souterraines par les puits forés. Les uns en ont cherché la cause dans la capillarité, les autres dans une force expansive innée; plusieurs l'ont attribuée à l'élasticité prétendue des couches minérales, d'autres enfin à la pression des fluides gazeux contenus dans la partie supérieure des réservoirs souterrains. La théorie la plus simple consiste à considérer un puits artésien comme la branche verticale d'un syphon dont l'autre branche peut avoir son ouverture à des distances éloignées ; l'eau monte dans la branche artificielle en raison de l'élévation de la branche naturelle ; si cette branche naturelle est plus élevée que la surface sur laquelle on établit le puits artésien, l'eau jaillit par ce puits au-dessus de la surface ; sinon, elle lui reste inférieure.

Ainsi, d'après cela, le travail d'un puits artésien a pour but de découvrir au moyen de la sonde un courant ou plutôt un étage d'eau souterraine, susceptible de reprendre un niveau supérieur au sol. Ces eaux ne circulent pas dans la terre à la manière des fleuves; ce sont, en général, des infiltrations imprégnant et traversant les couches qui séparent presque toujours les terrains de différentes formations. Il ne faut pas croire d'ailleurs que ces nappes souterraines soient de peu d'étendue; elles peuvent avoir 100 lieues et plus; de telle sorte que l'origine des eaux d'un puits artésien peut être fort éloignée de l'endroit où il est établi. Veut-on des faits incontestables à l'appui de cette assertion? Il suffit de citer les sources d'eau douce qui

jaillissent verticalement du fond de l'Océan jusqu'à la surface, et qui viennent évidemment de terre par des canaux naturels situés au-dessous du lit de la mer. M. Buchanan en cite une qu'il rencontra, il y a quelques années, dans les mers de l'Inde, à 45 lieues du littoral.

Cela posé, il nous sera plus facile d'indiquer l'origine probable des eaux qui jaillissent sur le puits artésien de Grenelle, mais cependant, après avoir fait connaître succinctement la nature des terrains qui constituent le bassin géologique dans lequel se trouve située la ville de Paris.

(*La suite au prochain numéro.*)

Sociétés d'horticulture.

La Société royale d'Horticulture de Paris vient d'offrir une brillante exposition qui a attiré pendant toute la semaine la plus belle société de Paris. Dans cette saison elle ne pouvait être nombreuse, mais on avait exigé comme condition absolue la floraison, et quoique la rigueur de l'hiver n'ait pas permis d'espérer beaucoup, les soins des horticulteurs ont produit des richesses éclatantes. On a remarqué au premier rang l'incomparable collection de *Camellia* de M. l'abbé Berlèze qui, parmi les 5 ou 600 variétés qu'il possède, en avait apporté une centaine en fleurs. Une autre belle collection était celle de M. Paillet; elle se composait de 54 *Camellia*, de 27 *Azalea*, tirés des collections de Gand, et de deux très-beaux *Rhododendron arboreum*. La maison Tripet-Leblanc avait exposé des oignons de jacinthes et de fritillaires au nombre de plus de cent variétés distinctes. M. Rifkogel rivalisait aussi avec bon nombre de variétés, et de plus il avait fourni une jolie collection de 18 *Rhododendron arboreum*. Nous regrettons que l'espace nous manque pour citer beaucoup d'autres collections remarquables. Les légumes et les fruits conservés ont été très-admirés par le public visitant et amateur. La liste des lauréats fera connaître les noms les plus méritants. Les prix ont été distribués par M. Cunin-Gridaine, ministre du commerce et de l'agriculture, qui a bien voulu présider la

séance. M. l'abbé Berlèze s'est mis hors ligne en ne voulant pas entrer en lice. M. Paillet a obtenu une médaille d'argent pour sa collection de *Camellia* et une autre pour celle d'*Azaléa*. M. Hardy a reçu aussi une médaille d'argent pour une collection de plantes variées. Un pareil prix à M. Bergmann, jardinier en chef de M. le baron James Rothschild, à Boulogne, pour une collection de *Camellia* et de *Rhododendron arboreum*. Le second prix de *Rhododendron* a été remis à M. Rifkogel. Une médaille d'argent a été décernée à la maison Tripet-Leblanc pour la collection dont nous avons parlé plus haut. Une autre a été décernée à M. Chauvière pour le *Æschynanthus ramosissimus*, plante curieuse, nouvellement introduite. MM. Jamain, Masson et Souchet ont obtenu des mentions honorables pour des fruits conservés; M. Daver, pour des légumes forcés qu'il cultive en très-grande quantité; M. Moreau pour la bonne conservation des légumes.

Sept cents plantes ont été exposées. Dans notre prochain numéro nous parlerons des objets d'industrie qui ont été présentés, et parmi lesquels étaient des meubles construits avec les bois colorés par la méthode de M. Boucherie.

La Société de Botanique de Gand a donné le 7 mars sa 64e exposition, composée de près de 2,000 plantes. Une collection de plus de cent arbrisseaux et plantes, présentée par M. le chevalier Heynderycx, a remporté, à l'unanimité, le premier prix, consistant en une médaille d'or de la valeur de 100 fr. Une médaille en or de la valeur de 150 fr. a été décernée à M. Drory pour une collection de 50 Camellia. Un magnifique *Pæonia suffruticosa*, formant un buisson de 123 fleurs bien épanouies, a eu le prix de belle culture. Le prix pour les plantes les plus éloignées de leur floraison ordinaire avait été promis aux horticulteurs qui présenteraient en fleurs un *Lychnis chalcedonica fl. rub. pl.* (au concours depuis 4 ans), et une *Gentiana acaulis*; l'un a été remis à M. Victor van den Hecke-van de Woestyne pour la première pl., et l'autre à M. Varenberg.

Nous avons reçu de M. Louis van Houte, horticul-

teur et marchand grainier du roi à Gand, un catalogue du plus grand intérêt par le nombre immense et varié de plantes qu'il contient. M. van Houte est un jeune homme récemment établi, mais qui, par ses connaissances étendues et variées, a déjà fait faire à son établissement des pas de géant. Rien ne lui est étranger, et il embrasse tout depuis les graines jusqu'aux plantes et arbres les plus précieux, parmi lesquels on voit figurer les plus rares, et ce qui, à peine, a eu le temps d'arriver de l'Angleterre, la grande fabricante de nouveautés.

Dans le catalogue de M. H. Daviet, à Etterbeek, près Bruxelles, nous remarquerons que chaque espèce de Camellia contient une description, ainsi que l'on est d'usage de faire pour le Dahlia. C'est une amélioration utile et qui aidera les amateurs dans le choix qu'ils auront à faire. Ce catalogue contient aussi un choix d'Azaléa, un de Rhododendron et un de Dahlia.

Le catalogue de M. Oudin aîné, à Évreux, renferme un grand choix de Dahlia avec descriptions, et annonce aussi les autres genres de plantes à la mode. Cet établissement étant à proximité de Paris et du Havre, dont les bateaux à vapeur parcourent les mers, les envois peuvent parvenir promptement.

TABLE.

Respiration des plantes ; emploi du charbon, 457. — Culture du melon dans le nord de la France, phénomènes de la couleur des sols, 461. — Destruction des insectes par les oiseaux, 463. — Œillets de la collection Tripet, 463. — Du puits artésien de Grenelle, 464. — Sociétés d'horticulture : Paris, 466. — — Gand, 467. — Établissements d'horticulture : M. van Houte à Gand, 467. M. Daviet à Bruxelles, M. Oudin à Évreux, 468.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
rue Racine, 28, près de l'Odéon.

REVUE HORTICOLE,

JOURNAL DES JARDINIERS ET AMATEURS.

TABLE DES ANNÉES 1838 A 1840,

TOME IV.

A.

Acacia, liens, 391.—Acacie vétue, 122.
Acide sulfurique, engrais, 66.
Album de fleurs naturelles, 300
Alfalfa, 152.
Altises, destruction, 111, 159.
Anémone à feuilles de vigne, 249. — toujours fleurie, 42.
Antirrhinum caryophilloïdes, 127.
Aracacha, 268.
Arbres fruitiers, prix, 223. — mise à fruit, 232, 367. — arcure, 363. — moyen de prolonger leur durée, 58.—lavés avec de l'eau de potasse, 361. — séculaires détruits, 309 — transplantation des grands, 367. — lavés avec de l'eau de chaux, 400. — nains chez les Chinois, 144. — résineux, culture, prix à décerner, 46.
Arcure des arbres, 363.
Arrosoir pour les semis, 454.
Artichaut, conservation du plant, 254. — du fruit, 381. — art de les faire grossir, 103.
Asperges, culture simplifiée, 278.
Assolements, 241, 266.
Astère très-belle, 185.
Audibert frères (MM.), 167.
Auricules, culture, 60, 174.
Avoine transformée en seigle, 181.

B.

Bananier employé à la fabrication du papier, 202.— nain, 390.
Berberis, div. esp., 344.
Betterave, valeur nutritive, 68. — extension de la culture, 222. — de Bassano ou de Chioggia, 427.
Bigarreau Napoléon, 359.
Bignonia jasminæ flora vera, 237.
Blé grêlé, parti à en tirer, 231. — Tripet, 183.
Bois, conservation, 383. — coloration, 437.
Boutures dans l'eau, 3. — à un seul œil, 49. — de feuilles, 355. — conservées dans le miel, 101. — dans le charbon, 366. — Verres, 222, 238.
Bruyères de M. Martine, 208.
Buisson (M.), 394.

C.

Cactus, culture, 21, 194, 219, 243, 268. — *Monstruosus*, voy. *Cereus*, 446.
Café nouveau : Kelmie, 433.
Calceolaria, div. esp., 213. — — rusticité de quelques espèces, 158.
Camellia, espèces de Fromont, 207. — en espalier, 203. — Monographie, 396. — Culture, 415. — en pleine terre, 435. — de Caserte, 436.
Campanule, div. esp., 212.
Canna, div. esp., 270.
Câprier, sa culture, 18.
Capucine tubéreuse, 152.
Carottes, conservation, 402, 448.
Ceanothus, 345.
Cèdre déodara, sa greffe, 4.
Céleri gigantesque, 184.

Cels (MM.), 167, 393.
Cereus, voy. *Cactus*.
Cerise Hortense, 119.
Charançon, destruction, 159.
Charbon, son emploi pour la culture, 366, 457. (Voir aussi un des numéros de mai 1841, où cet article sera modifié.)
Châtaigne (sucre de), 220.
Châtaignier, sa greffe sur le chêne, 7.
Chauvière (MM.), 166, 212.
Chaux, son effet sur les lombrics, 159. — sur les arbres, 400.
Chemins de fer, 307.
Chenopodium Quinoa, 159.
Chicorée sauvage, légume d'hiver, 15.
Chorisema cordata, 321.
Chou chinois, Pe-tsaï, 68, 112.
Chou colossal de M. Billaudeau, 231.
Choux fleurs, conservation, 435.
Choux, moyen de les préserver des altises, 159. — conservation, 448.
Chrysanthème de l'Inde, *Chrysanthemum Indicum*, culture, 19. — Nouvelles espèces, 127, 161. — floraison anticipée, 217.
Cierges, 194, 219, 243, 268.
Ciment pour les métaux, 442.
Cineraria, div esp., 323, 332.
Citrouille, sucre, 37, 381.
Clématite de Camuzet, 248. — div esp., 344. — de Siébold, 122.
Cléomé arborescent, 123.
Clianthus Puniceus, 65.
Climat de la France, refroidissement, 162.
Cognassier du Japon, moyen de maturité, 9.
Commerce des plantes, 75
Consoles pour supporter les vases de fleurs, 452.
Coquilles d'œufs pour godets, 35, 318.
Cotoneaster, 345.
Couche sans fumier, 397.
Couleur et parfum des fleurs; leurs rapports sur un nombre de plantes, 1.
Courges, 428.
Courtilières, destruction, 110, 149.
Cratægus, div. esp., 345
Cucurbitacées, 370

D.

Dahlia, introduction, 77. — salade, 119. — conservation, 23. — choix Chauvière, 255. — choix Salter, 256. — en arbre, 297.
Daubentonia Tripet, 402.
Dauphinelle peinte, 186.
Daviet (M.), 468.
Demay (M.), 443.
Deutzia scabra et *canescens*, 236.
Dombeya d'Amélie, 120.
Dubos (M.), œillets, 408.

E.

Eau de gaz, engrais, 371.
Enclume pour les faux, 373.
Engrais, leur fabrication, 24. — leur économie en Chine, 105. — Ouvrage important de M. Payen, 148. — leur influence chimique, 446.
Épimède à gr. fl., 121.
Erica, espèces de M. Martine, 208.
Érigeron élégant, 236.
Erodium de Gusson, 185.
Eulophie à pétales roulés, *Eulophia streptopetala*, 125.
Euphorbe à fleurs de jacquinie, 121.
Eysenhardtia, 345.

F.

Faux, nouvelle enclume, 373.
Feuilles, elles peuvent donner

naissance à des plantes, 278. — (boutures de), 355.
Fève de Marais, sa culture, 16.
Figuier, mise à fruit, 447.
Filtre économique, 155.
Fion (M.), 203, 263, 329.
Fourmis, destruction, 234, 268.
Fraise petite, hâtive, 428.
Fraisier des Alpes, 17.—Myatt's, 119, 305. — Elton, 235.
Fraisiers cultivés sous des tuiles, 148, 182. — semis à Fontenay-aux-Roses, 447.
France, ses ressources agricoles, 73.
Fromont, pépinières, 135.
Fructification des arbres, 232, 367.
Fruits, conservation dans une glacière, 35, 70. — en général, 131, 302. — chez les Romains, 281. — hâter leur maturité, 179. — leur qualité perdue, 281.
Fuchsia fulgens, 123, 205.
Fuchsie à très-longues fleurs, 123, 205.

G.

Galé cirier, 40.
Gallardia grandiflora, variété, 237.
Gaz : son eau est un engrais, 371.
Genista tinct. fl. pl., 345.
Gladiolus ramosus, 124.
Gloxinie ponctuée, 199.—*Gloxinia guttata*, 199.
Glycine frutesc. à fl. double, 186. — gigantesque, 403.
Gnaphale à fleurs brillantes, 185.
Godets économiques pour semis et boutures, 35, 319.
Gompholobium polymorphum, 322.
Graines de Chine, conservation, 42.
Greffe du cèdre déodara, 4, 50, 101, 169.— du *Pinus austra-lis*, 5.— du châtaignier et du marronnier sur le chêne, 7, 53, 157. — du lilas sur le frêne, 7. — du *Pelargonium*, 385. — du mûrier noir, 397.
Greffe de côté avec un œil terminal, 7. — Belge (en placage), 8, 99. — en fente, à œil dormant et à œil poussant, 173.— sur des sujets bas, 361. — sur prunellier, 385. — sur racines d'églantier, 417.
Greffes conservées dans le miel, 101.
Grêle, préservation, 229.
Grillages pour soutenir les plantes mobiles, 449.
Groseillier-cerise, 419.
Guêpes, destruction, 234.
Guérin (M. Modeste), 215, 237.
Guimauve, pl. textile 220.

H.

Hannetons, destruction, 418.
Hélianthème à fl. roses, 123.
Hémérocalle à feuilles en capuchon, *Hemerocallis cucullata*, 126.
Herbes nuisibles, destruction, 401.
Hortensia bleu, 261, 310, 318. — démesuré, 237.
Houtte (M. Louis Van), 288, 407.
Hunemannie à feuilles de fumeterre, 199.

I.

Insectes des serres, destruction, 33. — par les oiseaux, 372, 463. — par le chanvre, 401.
Institut agricole de Charité, 384.
Intempéries de 1838, 128.
Iris de M. Lemon, 214.

J.

Jacinthe, culture holl., 325, 337, 349.
Jacquemet Bonnefond (M.), 191.

Jacquin (MM.), 347.
Jardin d'hiver, Fion, article de M. Audot, 263. — article de M. Poiteau, 329. — jardin fleuriste des dames, 333. — fruitier, par L. Noisette, 226.
Juglans præparturiens, 433.

K.

Ketmie, nouveau café, 433.

L.

Lebon (M.). 168, 394.
Lefèvre (M.), 275, 407.
Leicesterie jolie, *formosa*, 247.
Lémon (M.), 214.
Leroy et fils (Mme Ve). 443.
Libertia grandiflora, 322.
Liens de *phormium tenax*, 179. — d'acacia, 391.
Lilas, sa greffe sur le frêne, 7.
Lilium lancifolium, ou *Broussartii*, 249.
Livres nouveaux, 48, 95.
Lobelia tupa, 248.
Lombrics, destruction, 159.
Lonicera, div. esp., 346.
Loudon (M.), 333.
Luzerne du Chili, 152.

M.

Maclura aurantiaca, nourriture des vers à soie, 57, 203.
Madale (M.), 212, 237.
Madia sativa, 183.
Mahonie du Népaul, 120.
Maïs, 369. — employé à fabriquer le papier, 220.
Maison de Campagne, par Madame Adanson, 224.
Marcottes, verres, 222, 238.
Marron d'Inde, extraction de fécule sans amertume, 36.
Marronnier, sa greffe sur le chêne, 7.
Martine (M.). 208.
Masson (M.), 324.
Melon confit, 162.
Melon, sa culture, 461.
Melons de primeur sur couche de feuilles, 103. — en éloigner les autres cucurbitacées, 370.
Mesembrianthemum, culture, 197.
Moteur nouveau, 239.
Mouches, moyen de les éloigner, 34.
Mousse, son emploi dans la culture des plantes, 59.
Muflе de veau à fleurs panachées, 127.
Mûrier, 57.—Prix proposé, 456. — noir greffé, 397.
Murs d'espaliers, en planches, en briques, 74.

N.

Nécrologie, M. Riché, 91. — M. Aug. Philippar, 93. — M. Sieulle, 93. — M. Tripet, 95. — M. Knight, 95.
Neige, elle produit des plantes, 146.
Neja grêle, 186.
Noyer fructifiant la deuxième année, 433.

O.

Œillets, conservation, en hiver, 105. — Collection Ragonot, 284. — nouveau, 390. — Mode d'attache, 233. — Collection Tripet, 463. — d'Inde remarquable, 402.
Ognon, culture nouvelle, 12, 429. — prétendue longévité, 45.
Oiseaux dévastateurs, 32, 33. — prohibition de leur chasse, 156, 463.
Orangers en espaliers, 135, 203. — de Milis, 80.
Orchis indigènes, 259.
Oreilles d'ours, culture, 60, 174.
Os pour engrais, 395.
Oudin (M.), 191, 407, 468.
Oxalis crenata, culture, 10, 232.

P.

Pacha d'Égypte, amateur de l'horticulture, 166.
Palissage des espaliers, 51.
Passiflora edulis, 259.
Patate de semis, 151, 374. — conservation, 161. — culture, 193. — prix proposé, 222. — importance, 403. — culture nouvelle, 413, 427. — pain de, 455.
Pêcher, importance de sa culture à Montreuil, 418. — d'Ispahan, 200.
Pelargonium, esp. div., 213. — *tricolor* greffé, 385.
Pensées de M. Salter, 323.
Pentstemon gentianoïde, 248.
Perce-oreille, destruction, 31.
Persica Ispahana, 200.
Pe-tsaï, 68, 112.
Philibertia grandiflora, 249.
Philippodendron, 346.
Phlox omniflore, 237.
Phormium tenax (liens faits avec le), 179.
Pins, leur greffe, 310.
Pinus australis, sa greffe, 5. — div. esp., 357.
Pivoine à magnifiques fleurs blanches, 154.
Pivoines de Fromont, 206. — de M. Guerin, 215. — herbacées de M. Lemon, 214. — en arbre, div. esp., 154, 331, 332, 355.
Plantes, leur tissu, 146. — potagères, conservation, 35. — sauvages qui peuvent devenir alimentaires, 178, 203.
Platane, sur sa taille, 56.
Pæonia albiflora festiva, 154. — *Moutan Napoleoniana*, 331. — div. esp., 332.
Poinciana Gillesii, *P. pulcherrima*, 126, 390.
Poincillade de Gillies, P., très-belle, 126, 390.
Poinsett éclatante, 121.
Poireaux, moyen d'en obtenir de gros, 233.
Poires nouvelles, 321.
Poiriers de semis, 376.
Polygonum tinctorium, 153.
Pommes de terre, leur produit en France, 37. — gelées, leur emploi, 69. — Sommellier, 151, 293. — culture, 194. — (étude sur les), 386, 409, 421. — lettre, 425. — multiplication par boutures, 446.
Pompei, ses jardins, 327.
Porreaux monstrueux, 13.
Potasse employée à laver les arbres, 361.
Prairie incendiée, 360.
Prevost de Rouen (M.), 276.
Primevère, 257. — de la Chine à fleurs doubles, 305.
Prix proposés, 141, 431, 442.
Puits artésien de Grenelle, 464.
Puits artésiens, 383, 442.
Pyrale de la vigne, 26, 109, 299, 371.

Q.

Quinoa, 159.

R.

Ragonot Godefroy (M.), 284, 354.
Rantonnet (M.), 269, 393.
Rats, destruction, 372.
Renard Courtin (Mad.), 272.
Rhododendron Burgrawianum, 125.
Rhododendron, espèces de Fromont, 207.
Ribes sanguineum, culture, 362.
Rondeletia speciosa, 358.
Rosage du Burgraw, 125.
Rosier Augusta de Ségur, 120. — Noisette Billiard, 120.

S.

Sacs à raisin en toile, 72.
Salter (M.), 191, 323, 419.
Salvia patens, 402.
Sauge à fleurs très-ouvertes, 402.
Scolyme, 254.
Scorsonère, pour vers à soie, 323.
Sedum de Siebold, 127.

Selago à feuilles de myrte, 248.
Sénéclauze (M.), 274, 419.
Serfouette, 401.
Seringues pour les plantes, 452.
Serre colossale, 187.
Serres en bois, avantages sur celles en fer, 40. — en zinc, 238. — en fer, 222.
Sexes des plantes, négation, 97, 181.
Sociétés d'horticulture: de Flore de Bruxelles, 45, 88, 188, 275, 392. — de Paris, 83, 138, 166, 180, 249, 341, 352, 404, 466. — de Liége, 90, 223, 286, 393, 406. — d'Orléans, 91, 139, 239, 443. — de Rouen, 138. — de Poitiers, 140. — de Meulan, 140. — en Angleterre, 140. — de Copenhague, 180. — de Meaux, 180, 391. — de Gand, 188, 204, 359, 467. — de Saint-Omer, 240. — de Caen, 275. — de Versailles, 392, 404.
Sol, influence de sa couleur, 461.
Soude, engrais, 10.
Souris, moteur, 239.
Spergula maxima, 434.
Spiræa, div. esp., 345.
Stanopée à grandes fleurs, 124.
Statice de Tartarie, 237.
Statues, conservation, 272.
Stéphanote floribond, 126.
Sublimé corrosif employé pour conserver les bois, 270.
Sucre de citrouille, 37, 381. — de châtaignes, 220, 382. — de maïs, 382.
Siphocampylos bicolor, 248.

T.

Tagetes signata, 402.
Taxus nucifera, 357.
Teigne de la vigne, 26.
Température en Angleterre, 155.
Terrains humides, leur culture au moyen du charbon, 9.
Terre de bruyère artificielle, 147.
Thé, culture, 56, 165, 290, 314. — à Angers, en pleine terre, 435.
Thibaut (M.), 443.
Tiquet, destruction, 218.
Tomates, conservation, 155, 186.
Tormentille du Tonquin, 237.
Tougard (M.), 228.
Tourès (M.), 274.
Transon Gombault (M.), 272.
Transplantation des grands arbres, 367.
Trèfle colossal, 184.
Tripet et Leblanc, collection, 463.
Tropæolum tuberosum, 152.

U.

Uterhart (M.), 142, 167, 191, 300.

V.

Vanillier, floraison, 202, 261, 387.
Vapeur dans les serres, 238.
Variétés, leur formation, 295.
Végétation, sa rapidité, 217.
Verbena Tweediana, *incisa*, *arraniana*, 125, *Buistii*, 323 div. esp., 213.
Ver blanc, destruction, 28, 29. — moyen de l'éloigner des plantes en planches, 107.
Verdier (M. Victor), 142.
Verois pour les statues, 271.
Verres à boutures et à marcottes, 222, 238.
Ver rouge, teigne de la vigne, 26.
Verschaffelt (M.), 335.
Vétiver, 379.
Vibert (M.), 239, 273.
Vigne, son produit en France, 135. — du nombre de ses espèces, 200. — culture en Hongrie, 290.
Violette, culture en hiver, 20.

Y.

Yucca, pour liens, 267.

FIN DE LA TABLE.

On trouve

CHEZ AUDOT,

ÉDITEUR DE LA REVUE HORTICOLE,

Rue du Paon, 8, *École de Médecine, à Paris.*

TRAITÉ DE LA COMPOSITION ET DE L'ORNEMENT DES JARDINS, avec 161 planches, représentant, en plus de 600 figures, des plans de jardins, des fabriques propres à leur décoration, et des machines pour élever les eaux. Ouvrage faisant suite à l'Almanach du bon Jardinier. **CINQUIÈME ÉDITION,** contenant 94 planches nouvelles, 58 plans de jardins de toutes grandeurs, un nombre considérable de sujets divers d'utilité ou d'ornement, et dans laquelle le texte, entièrement refondu, a été augmenté de plus du double. Par un amateur des Jardins. Prix : 25 fr.

Il suffira, pour faire connaître cet ouvrage, et pour indiquer les améliorations apportées à la cinquième édition, de transcrire ici le sommaire des articles qu'il contient.

Coup d'œil sur l'histoire des jardins et de l'horticulture. — Progrès théoriques et pratiques.

Notions sur la théorie des jardins. — Des divers genres de jardins. — Des sites en général. — Convenances locales. — Des sites en particulier. — Convenances qui leur sont propres. — Plaines. — Coteaux. — Montagnes, collines et vallons. — Scènes majestueuses, terribles, pittoresques, rustiques, champêtres, tranquilles, riantes, mélancoliques, surprenantes, fantastiques, merveilleuses. — Des climats et des températures.

Arpentage, levée des plans, transport sur le terrain d'un dessin tracé sur le papier. 11 *figures nouvelles.*

Des jardins fruitiers-potagers. — Verger. — Jardins mixtes.

Du jardin et de l'école de botanique.

Des jardins symétriques, jardins anciens, boulingrins, vertugadins, pièces coupées, parterres à compartiments, broderies : jardin symétrique moderne, — de palais, — publics. 30 *fig. nouv.*

Des jardins fleuristes et du *Rosarium*. Jardin fleuriste variable. Listes des plantes pour parterres, arrangées par ordre de hauteurs et de saisons.

Des jardins paysagers.

Plans et descriptions des jardins de toutes grandeurs. 3 jardins fruitiers-potagers, 4 jardins fruitiers-potagers ornés, 1 jardin

mixte, 15 pièces de parterres modernes ou fleuristes, 11 petits jardins paysagers, depuis 4 perches jusqu'à un demi-arpent, 9 jardins paysagers moyens et grands, jardin cosmopolite, 7 jardins anglais, 2 hameaux ornés, 2 fermes ornées. 57 *plans nouveaux*.

Jardin zoologique. — Hameau orné. — Ferme ornée.

Jardin paysager, travaux préparatoires. Emploi et arrangement des végétaux dans les compositions. La forêt, le bois, le bosquet, illumination des bosquets, salles de verdure, ifs taillés, labyrinthe, groupe, massif, buisson, arbre et arbrisseau isolés, arbre belvédère, quinconce, avenue, allée couverte, berceau, palissade, ha-ha, pergole, charmille, haie, prairie, pelouse et gazon, tapis, plate-bande, planche, corbeille, massif de fleurs, contre-bordure, fleurs en vase, gradin, tapisserie; ornements fleuris; éventail, treille, obélisque, colonne, rotonde: perspective artificielle. Listes des arbres, arbrisseaux et arbustes pour les bois et bosquets arrangés par ordre de hauteurs et de nature de terrain. 45 *figures, dont* 39 *nouvelles*.

Des eaux, poissons, oiseaux aquatiques, eaux naturelles, eaux artificielles: lac, étang, rivière anglaise, pièce d'eau, mare, marais, fontaines, ruisseau, rivière naturelle, torrent, cascade; moyens d'élever les eaux, machines, puits artésiens, utilité des fontaines artésiennes, terrain où l'on peut espérer de trouver des eaux souterraines, sondage, fontaines et effets d'eau, hydroplasie. 59 *figures, dont* 33 *nouvelles*.

Des rochers, cavernes, grottes

Constructions diverses et ornements, serres, bâches, châssis, espaliers d'oranger et de camellia, moyens de chauffage, calorifère. 24 *figures dont* 16 *nouvelles*.

Habitations et fabriques d'utilité, ferme ornée, écuries, vacheries, bergeries, laiteries, moulins à eau et à vent, jardin Delisle, jardin de Fromont, habitations et pavillons d'architecture italienne, villa, casin, maisons transportables. 60 *figures, dont* 49 *nouvelles*.

Cottages, *entrance*, ornements extérieurs des cottages, portes et fenêtres gothiques. 84 *figures, dont* 68 *nouvelles*.

Glacières. 2 *figures*.

Ponts en pierre, en charpente, rustiques, suspendus en fil de fer, levis, tournant, naturel, vivant. 37 *figures, dont* 27 *nouv*.

Maisons et maisonnettes rustiques, chinoises, etc. 50 *figures, dont* 15 *nouvelles*.

Cabanes pour loger les animaux, colombiers, volières. 61 *figures, dont* 19 *nouvelles*.

Fabriques d'ornement et de récréation, cabanes, pavillons, kiosques, belvédères, observatoires. 64 *figures, dont* 45 *nouvelles*.

Chapelles, oratoires, ermitages, *ex voto*, temples. 44 *figures dont* 20 *nouvelles*.

Obélisques, tombeaux, exédres, colonnes isolées, statues, vases 24 *figures, dont* 13 *nouvelles*.

Jeux, tir à l'arc, au pistolet, au fusil, jeux de bague, bascule, appareils pour la danse de corde et l'enjambée des géants, portique de la gymnastique. 8 *figures, dont* 4 *nouvelles*.

Barrières, treillages, palis, siéges rustiques, étagère ou théâtre de fleurs. 43 *figures, dont* 12 *nouvelles*.

Barques. 13 *figures, dont* 7 *nouvelles*.

En tout 633 figures gravées sur 161 planches, non compris beaucoup de figures de détail.

Tous les plans de jardins des quatre premières éditions ont été supprimés, ainsi qu'un certain nombre de fabriques, que nous avons remplacées par des modèles d'un plus nouveau goût, d'après les dessins de MM. Audot, paysagiste, Canissié et Gavoni, architectes, etc. Nous avons conservé précieusement les dessins de M. Garneray, qui avaient enrichi la troisième édition.

On connaît les planches des quatre premières éditions, dont les meilleures ont été reproduites dans celle-ci. Les 94 qui y ont été ajoutées sont gravées avec un grand soin par MM. Durac, Pfitzer et Olivier.

Les troisième et quatrième éditions, contenant environ 100 planches, étaient du prix de 20 francs. Celle-ci renferme 94 planches nouvelles, gravées sur acier, et ne se vend que 5 francs de plus. — Papier de Chine, le double.

Ceci est un exemple unique d'un ouvrage aussi bien gravé et a si bon marché.

C'est, il n'en faut pas douter, à l'accueil favorable et constant qu'il a reçu du public, que notre Traité des Jardins doit l'honneur d'avoir été contrefait dans son plan, dans son titre et dans une grande partie de ses dessins, car on n'imite que les ouvrages utiles et dont la vente à grand nombre peut faire espérer des profits à l'imitateur. A la médiocrité des gravures on pourra reconnaître, au premier coup d'œil, cette contrefaçon ou imitation.

Résumé et Conclusions d'un Rapport analytique fait par M. le vicomte Héricart de Thury, *à la Société royale d'Horticulture de Paris, sur le* TRAITÉ DE LA COMPOSITION ET DE L'ORNEMENT DES JARDINS.

« Telle est, Messieurs, la nouvelle édition du *Traité de la composition et de l'ornement des Jardins*, que vous nous avez chargé d'examiner. Nous avons cherché à être bref et précis; mais ce traité est lui-même si serré, si précis, et cependant si plein de détails, de faits, de bonnes et utiles leçons, que nous avons dû le suivre pas à pas, dans chacun de ses chapitres, pour vous mettre bien à même de juger l'ensemble de l'ouvrage et en apprécier la haute importance.

« Aussi, et dans la conviction que vous partagerez notre opinion, et que vous considérerez le *Traité de la composition et de l'ornement des Jardins* comme un bon et excellent Manuel théorique et pratique sur l'art du Jardiniste, du Jardinier et du Jardinage, nous avons l'honneur de vous proposer : 1° de remercier l'auteur de l'hommage qu'il vous a fait de sa nouvelle édition du *Traité des Jardins*; 2° de placer honorablement cet ouvrage dans votre bibliothèque, à côté de nos meilleurs traités sur la théorie et la pratique du jardinage et de l'horticulture; et 3° de faire imprimer ce rapport dans les Annales de la Société. »

FIGURES POUR L'ALMANACH DU BON JARDINIER, représentant, en 83 planches, contenant plus de 600 objets, les ustensiles le plus généralement employés dans la culture des jardins: différentes ma-

nières de marcotter et de greffer, de disposer et de former les arbres fruitiers; enfin tout ce qui est nécessaire pour l'intelligence des termes de botanique ou de jardinage.

Ouvrage utile à toutes les personnes qui veulent cultiver par elles-mêmes ou gouverner leur jardin, marcotter, greffer, palisser, etc., et se familiariser avec la science de la botanique. *Douzième édition*, revue, corrigée et augmentée de 13 planches, 1 vol. in-12, fig. noires, 6 fr.; fig. coloriées, 15 fr.; port par la poste, 1 fr.

LE JARDIN FRUITIER, contenant l'art du pépiniériste, l'histoire et la culture des arbres fruitiers, des ananas, melons et fraisiers, les descriptions et usages des fruits; par Louis NOISETTE, botaniste-cultivateur, membre de plusieurs sociétés savantes françaises et étrangères. Seconde édition, considérablement augmentée, et ornée de figures nouvelles de tous les bons fruits connus, gravées d'après les dessins de BESSA.

Le JARDIN FRUITIER a été publié en 26 *livraisons de* 6 *planches coloriées* et 16 pages de texte, grand in-8, raisin-vélin satiné, à 5 fr.

HISTOIRE NATURELLE DES ORANGERS, dédiée à S. A. R. MADAME, duchesse de Berry; par A. RISSO et A. POITEAU. 109 fig. dessinées et coloriées d'après nature. Grand in-4°, fig. noires, 45 fr.; color., 216 fr.

Cet ouvrage contient l'histoire, la classification, la nomenclature et la description de 169 espèces ou variétés d'*orangers*, de *bigaradiers*, de *bergamotiers*, de *limettiers*, de *pampelmouses*, de *lumies*, de *limoniers* et de *cédratiers* ou *citronniers*. Il fait connaître en outre la culture qui leur est propre, tant en serre, sous les climats froids et tempérés, qu'en pleine terre dans le midi.

LE LANGAGE DES FLEURS, par Mme Charlotte de LATOUR, 5e édition, 1 vol. in-18, 15 gravures coloriées, 5 fr.; fig. noires, 2 fr.; reliure en veau doré sur tranche, 3 fr.

L'idée ingénieuse de chercher dans les fleurs d'une prairie l'expression de nos pensées, a déjà fourni le sujet de plusieurs ouvrages; mais il était réservé à notre auteur de nous en donner les éléments, en sorte que nous pouvons désormais compter une nouvelle langue. Cet ouvrage, qui, par son agrément, est plus particulièrement destiné aux dames, a encore l'avantage d'offrir une foule de traits curieux et de recherches pleines d'intérêt.

LA BOTANIQUE DES DAMES, 3 vol. in-18, 5 fr.

FLORE DE LA BOTANIQUE DES DAMES, 1 vol. in-18, cartonné, fig. noires, 5 fr.; fig. coloriées, 15 fr.

Sous le titre de *Flore*, un herbier artificiel fait partie de *la Botanique des Dames;* il renferme, outre quatre planches de principes, 400 plantes les plus jolies et les plus intéressantes

MANUEL DES PLANTES MÉDICINALES, ou Description, Usages et Culture des végétaux indigènes employés en médecine; contenant la manière de les recueillir, de les sécher et de les conserver; les préparations qu'on leur fait subir, et les doses auxquelles on les administre; leurs propriétés; le temps de leur floraison, de leur récolte, et les lieux où ils croissent naturellement; les symptômes et le traitement des empoisonnements par ceux qui sont vénéneux, etc.; par A. GAUTIER, doct. en méd., in-12 de 1140 pag., fig., 6 fr.

LA MAISON DE CAMPAGNE, ouvrage qui peut aussi, en ce qui concerne l'économie domestique, être utile aux personnes qui habitent la ville; par Mme Aglaé ADANSON, quatrième édition, avec supplément, contenant beaucoup d'augmentations, 2 vol. in-12, accompagnés de planches; prix: 7 fr., et 9 fr. 25 c. par la poste.

Un supplément vient d'être ajouté à cet ouvrage, ainsi que l'auteur en avait exprimé le vœu dans sa 2e édition. Il contient beaucoup d'articles nouveaux, et se vend, séparément, 1 fr.

Cet ouvrage expose les avantages de la vie champêtre, et enseigne tout ce qui doit se pratiquer dans une maison de campagne, pour joindre l'agrément au bon ordre et à l'économie; il indique les soins et la surveillance que la maîtresse de maison doit exercer sur la maison, les domestiques, la boulangerie, la laiterie, la fromagerie, la fruiterie, le grenier, le cellier, la cuisine, la basse-cour, les bestiaux, les jardins potager, fruitier, et d'agrément; les étangs et les viviers. Ces instructions sont suivies du JARDIN DES PLANTES MÉDICINALES et de la PHARMACIE DOMESTIQUE, avec une indication sommaire des propriétés et des usages des plantes et des médicaments les plus nécessaires. Quatre éditions imprimées à grand nombre et en peu de temps donnent une preuve de l'accueil qui a été fait à cet ouvrage, fruit des travaux et des observations de l'auteur, fille du célèbre Adanson.

LES AMUSEMENTS DE LA CAMPAGNE, contenant:

1° La description de tous les jeux qui peuvent ajouter à l'agrément des Jardins, servir dans les fêtes de famille et de village, et répandre la joie dans les fêtes publiques.

2° L'Histoire naturelle, les soins qu'exige la volière, l'art d'empailler les animaux; le Jardinage, la Pêche, les diverses Chasses, la Navigation d'agrément; des récréations de Physique; des Notions de Géométrie pratique, d'Astronomie, de Gnomonique; des principes de Gymnastique amusante, d'Équitation, de Natation, de Patinage; des leçons sur les arts de la Menuiserie, du Tour, du Dessin, de la Perspective; des recettes agréables à connaître, etc., etc., et généralement tout ce qui peut contribuer à charmer les loisirs de ceux qui habitent la campagne.

Recueillis par plusieurs amateurs, 4 vol in-12, ornés d'un grand nombre de fig., 12 fr.

Supplément au méme ouvrage, contenant :

Les jeux du *Ballon logé*, le *Barodrome*, jeù de boule dit *le jeu du Fort*, la *Boule aux trous*, le *Ballon bridé*, le *jeu de l'Angle aigu*, le *jeu de Bagues mû par les joueurs*, 1 fr. 25 c.

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, ou **NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE,**

Contenant : table des mets selon l'ordre du service. — Ustensiles, instruments et procédés nouveaux, avec figures. — Service de la table par les domestiques, avec figures. — Manière de servir et de découper à table, avec figures.— Cuisines française, anglaise et italienne, au nombre de plus de mille recettes, d'une exécution simple et facile. — Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, œufs, etc., etc. — Des vins et des soins qu'ils exigent.— Table des mets par ordre alphabétique; Par M. L.-E. A.

Vingt-cinquième édition, augmentée des cuisines allemande, espagnole, provençale, gothique, et d'un nombre considérable de recettes nouvelles, avec 94 figures, dont 2 coloriées. 1 vol. in-12 cartonné, 3 fr. (par la poste, broché, 4 fr.).

Cet ouvrage enseigne une cuisine économique suivant les nouveaux usages, et non plus selon les anciens procédés de la *Cuisinière bourgeoise*, vieille aujourd'hui de plus d'un siècle.

Outre les plus délicates recettes pour faire une bonne cuisine, de bonnes confitures et d'excellentes liqueurs, elle donne tous les moyens de conservation pour les viandes, le poisson, les légumes, les œufs, les fruits, etc. On y trouve la manière de remplacer le riche et coûteux surtout de tables en glaces et en argenterie par un surtout de plantes et de fleurs, sans aucune dépense et infiniment plus agréable à la vue, comme il est aussi le charme de l'odorat.

Il renferme un tableau où l'on voit d'un coup d'œil les mets dont on peut faire usage et composer le repas du jour même, soit déjeuner, dîner ou souper, chauds ou froids ; l'art de choisir et soigner les vins ainsi que les caves, de découper les viandes, volailles, le poisson et le gibier.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN ET THUNOT,
Rue Racine, n. 28, près de l'Odéon.